



FAIVELEY

92,25\$

* Prix de détail suggéré

Beaune 1er cru Clos de l'Ecu 2019

Durable

	Code produit	14735681
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	80.26\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Beaune
	Appellation	Beaune
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français (dont un tiers de fûts neufs)
	Durée de vieillissement	14 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondé en 1825, le domaine Faiveley constitue une véritable entreprise familiale depuis de nombreuses générations. Les vins exceptionnels produits par la famille Faiveley représentent le fruit d'un profond respect pour l'environnement et d'un grand souci du détail, et ce, dans tous les aspects du processus de vinification. Le domaine Faiveley est situé en France, au cœur de la Bourgogne viticole, entre Dijon et Beaune, à Nuits-Saint-Georges.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sur ce terroir, le pinot noir révèle une expression fruitée et veloutée très élégante. La robe est rubis profond, le nez est frais sur des notes de fruits rouges et noirs très purs. En bouche, c'est un vin énergique aux saveurs épicées associées à des notes légèrement mentholées. Ce vin offre un excellent potentiel de garde mais, par son caractère généreux, peut également se laisser découvrir dès à présent.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage (ou triage) est effectué pour extraire de 450 g à 1 kg de raisins leur couleur, leurs arômes et leurs

SYLVAIN GUILBAULT

(416) 217-1516
Gestionnaire des ventes

LEA FIGOLI

(438) 822-4368
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS

(514) 412-8011
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN

(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN

(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE

(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER

(514) 549-7689
Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le jus de la goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne...



- 93 Points -
Wine Advocate

- 92 Points -
Decanter



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal