



FAIVELEY

67,50\$

* Prix de détail suggéré

Mercurey 1er cru Clos les Myglands 2021

Durable

Code produit	147959
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	58.73\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte Chalonnaise
Appellation	Mercurey
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 30% de fûts neufs)
Durée de vieillissement	15 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

Le nez développe des arômes de fruits noirs et rouges accompagnés de notes boisées et fumées. On retrouve en bouche ces saveurs gourmandes de fruit. Le vin présente une belle amplitude avec des tanins de velours. L'ensemble se combine harmonieusement pour offrir un vin soyeux et chaleureux. 2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 20 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin est soutiré et clarifié par gravité, tandis que le marc est pressé et doux du marc pour obtenir le vin de pressoir.

SYLVAIN GUILBAULT
(430) 275-1346

LEA FIGOLI
(450) 822-1363

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801

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
presse d'une grande pureté. Pendant 15 moi...




DOMAINE
FAIVELEY



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
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