



Borgoña

Por generaciones, la familia Faiveley ha adquirido extensiones de tierra en viñedos de las mejores comarcas de Cote d'Or, entre los que destacan Chambertin, Clos de Beze, Musigny y Echezeaux.

La propiedad abarca 247 acres, por lo que el 85% de sus vinos provienen de sus propias extensiones de viñedos; lo que coloca a esta gran bodega de la Borgoña entre las más destacadas en cuanto a la elaboración de grandes vinos de calidad excepcional.

Puligny-Montrachet Blanco

- | | |
|------------------------------------|--|
| Nombre: | • Puligny Montrachet |
| Productor: | • Faiveley |
| Lugar de Origen: | • Beaune |
| Cepa: | • 100% Chardonnay |
| Grado Alcohólico: | • 13% Alc. Vol. |
| Barrica: | • 12 meses en barrica nueva de roble |
| Temperatura para servirlo: | • 9°C a 10°C |
| Color: | • Amarillo dorado brillante. |
| Nariz: | • Intenso y elegante, con gratas sensaciones frutales, lácteas ahumadas, tostadas, con recuerdos florales. |
| Boca: | • Lleno en boca, potente, amplio y untuoso equilibrado, buena persistencia gustativa. |
| Se recomienda servirlo con: | • Pescados de sabor fino, salsas delicadas: lenguado meunier, salmón ahumado, robalo a las brasas, carnes blancas. |

