Borgoña

Bourgognes FAIVELEY

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.

Nuits Saint Georges "Les Porêts" Tinto

Nombre:	• Nuits Saint Georges 1er Cru "Les Porêts".
Productor:	• Faiveley.
Lugar de Origen:	• Nuits Saint Georges.
Cepa:	• 100% Pinot Noir.
Grado Alcohólico:	• 13% Alc. Vol.
Barrica:	• 12 meses en barrica nueva de roble.
Temperatura para servirlo:	• 18˚C.
Color:	• Rojo rubí pálido, buena estructura glicérica.
Nariz:	• Intenso aroma a frutos rojos, cerezas, especias y roble, complejo y potente.
Boca:	• Lleno en boca, terso, elegancia al paladar con equilibrio en alcohol y taninos, buena presencia de acidez.
Se recomienda servirlo con:	• Pato al horno, filete de res con salsa de finas hierbas, pato con salsas de cerezas o salsa de naranja.
Presentación:	• 750 ml.