

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 elaboración de grandes vinos de calidad excepcional.

Chablis Blanco

Nombre:	• Chablis.
Productor:	• Faiveley.
Lugar de Origen:	• Chablis.
Cepa:	• 100% Chardonnay.
Grado Alcohólico:	• 12.5% Alc. Vol.
Temperatura para servirlo:	• 8°C a 10°C.
Color:	• Amarillo pálido con tonalidades verdes.
Nariz:	• Intenso aroma floral.
Boca:	• Fruta seca con buen equilibrio en acidez y alcohol.
Se recomienda servirlo con:	• Camarones, langosta, ostras, calamares, huachinango, trucha, etc.
Presentación:	• 750 ml.

