

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.

Chassagne - Montrachet Blanco

Nombre:	• Chassagne - Montrachet Blanco.
Productor:	• Domaine Faiveley.
Lugar de Origen:	• Chassagne Montrachet.
Cepa:	• 100% Chardonnay.
Grado Alcohólico:	• 14% Alc. Vol.
Barrica:	• 18 meses sobre lías.
Temperatura para servirlo:	• 10°C a 12°C.
Color:	• Amarillo brillante.
Nariz:	• Aroma muy fresco a frutas exóticas (mango, etc.).
Boca:	• Elegante y bien equilibrado con bellas notas florales como la acacia.
Se recomienda servirlo con:	• Crustáceos, pescados, carnes blancas, quesos de corteza dura y algunos quesos de cabra.
Presentación:	• 750 ml.

