

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.

Gevrey Chambertin "Les Marchais" Tinto

Nombre:	• Gevrey Chambertin "Les Marchais".
Productor:	• Domaine Faiveley.
Lugar de Origen:	• Cote de Nuits.
Cepa:	• 100% Pinot Noir.
Grado Alcohólico:	• 13% Alc. Vol.
Barrica:	• 14 a 16 meses en barrica nueva de roble.
Temperatura para servirlo:	• 18°C.
Color:	• Rojo rubí.
Nariz:	• Aroma intenso a frutas rojas y regaliz con notas de nuez.
Boca:	• Robusto y elegante con notas de mora y nuez. Persistencia gustativa.
Se recomienda servirlo con:	• Animales de caza, venado, confit de pato, pato a la pimienta verde, carne acompañada por una salsa sutil con buena intensidad de sabor.
Presentación:	• 750 ml.

