

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.

Gevrey Chambertin "Les Marchais" Tinto

Nombre:	• Gevrey Chambertin "Les Marchais".
Productor:	• Faiveley.
Lugar de Origen:	• Gevrey Chambertin.
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.
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.

