

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.

Joseph Faiveley Tinto

Nombre:	• Joseph Faiveley.
Productor:	• Faiveley.
Lugar de Origen:	• Borgoña.
Cepa:	• 100% Pinot Noir.
Grado Alcohólico:	• 12.5% Alc. Vol.
Temperatura para servirlo:	• 18°C a 19°C.
Color:	• Rojo granate brillante.
Nariz:	• Intenso aroma a frutas rojas, manzana roja con notas vegetales.
Boca:	• Carnoso y frutal con presencia de taninos bien pronunciados vino de medio cuerpo.
Se recomienda servirlo con:	• Carnes blancas como el pollo, cerdo, acompaña bien con los quesos de cabra y brie.
Presentación:	• 750 ml.

