

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.

Nuits Saint Georges "Les Porêts" Tinto

Nombre:	• Nuits Saint Georges 1er Cru "Les Porêts".
Productor:	• Domaine Faiveley.
Lugar de Origen:	• Cote de Nuits.
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 pálido, buena estructura glicérica.
Nariz:	• Intenso aroma a frutos rojos, cerezas, especias y roble, complejo y potente.
Boca:	• Lleno en boca, terso, elegancia al paladar con equilibrio en alcohol y taninos, buena presencia de acidez.
Se recomienda servirlo con:	• Pato al horno, filete de res con salsa de finas hierbas, pato con salsas de cerezas o salsa de naranja.
Presentación:	• 750 ml.

