

Borgoña



DOMAINE
FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

Desde 1825, la familia Faiveley ha cultivado los viñedos con el mayor respeto a sus terroirs. Su misión: ofrecer los mejores vinos de la Borgoña caracterizados por su calidad excepcional y diversidad singular.

Faiveley se encuentra en el corazón de la Borgoña vitícola. A través de los años la familia ha ampliado su dominio y en la actualidad posee viñedos en los mejores *climats* de la región, lo que la convierte en la bodega con mayor superficie de todas las grandes bodegas de valor. Son dos las bodegas más prestigiadas de la región y Domaine Faiveley es una de ellas.

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 con ribetes marrón.
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.

