

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.

Pouilly-Fuissé Blanco

Nombre:	• Pouilly Fuissé.
Productor:	• Domaine Faiveley.
Lugar de Origen:	• Maconnais.
Cepa:	• 100% Chardonnay.
Grado Alcohólico:	• 13% Alc. Vol.
Barrica:	• 6 meses en barrica nueva de roble.
Temperatura para servirlo:	• 8°C a 9°C.
Color:	• Amarillo dorado brillante.
Nariz:	• Intenso con fino aroma ahumado y miel.
Boca:	• Bien estructurado que identifica su herencia de añejamiento en barricas nuevas. Elegante final con notas de vainilla.
Se recomienda servirlo con:	• Pescados como el robalo, huachinango, esmedregal y mero. También con carnes blancas a la plancha.
Presentación:	• 750 ml.

