

Gevrey Chambertin "Vieilles Vignes" 2019 domaine Joseph FAIVELEY

Ce millésime présente une robe rubis foncé , le nez présente des arômes de fruits rouges accompagnés de notes boisées . Les tanins sont délicatement



Référence : 432025

Prix : 62.95 €

Descriptif :

Gevrey Chambertin "Vieilles Vignes" 2019 domaine Joseph FAIVELEY

La Maison Familiale FAIVELEY a été fondée par Pierre FAIVELEY en 1825 à Nuits Saint Georges, et s'est succédée 7 générations, avec aujourd'hui à la tête de l'entreprise depuis 2004, Erwan le fils de François FAIVELEY. Durant toutes ces générations la philosophie de travail , du terroir fut toujours la même, avec une volonté de produire des vins de grande finesse . Au fur et à mesure du temps ils firent des acquisitions de domaines, et aujourd'hui le Domaine FAIVELEY possède 120 hectares (85 % des vins qu'il commercialise de ses parcelles et 15 % de rachat de raisins qu'ils sélectionnent et dont ils suivent le travail de la vigne du propriétaire). La Maison FAIVELEY possède 10 Grands Crus et 21 premiers Crus sur des terroirs d'exception en Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.

notes de dégustation :

Ce millésime présente une robe rubis foncé , le nez présente des arômes de fruits rouges accompagnés de notes boisées . Les tanins sont délicatement fondus, toujours sur l'élégance, le style FAIVELEY

cépage : pinot noir, sur sol argilo calcaire. Pendant toute la durée de cuvaison, longue de 18 à 20 jours, les vins sont maintenus à basse température. Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne dans des caves voûtées du XIX^{ème} siècle qui offrent des conditions d'élevage idéales, d'une durée de 14 à 16 mois pour ce vin. La proportion de fûts neufs, qui est susceptible de varier selon les millésimes.

accords : bécasse rôtie, canard à l'orange, coq au vin, côte de boeuf, faisans aux raisins, oie farcie aux marrons, chateaubriand,

T°S: 16°C

G: 5 à 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)