

Mercurey Rouge domaine La Framboisière MONOPOLE Joseph FAIVELEY 2020

Le nez est fruité , sur le cassis, la myrtille, la bouche est toute aussi élégante, ronde et fruitée, développant des notes de petits fruits rouges bi



Référence : 435038

Prix : 39.00 €

Descriptif :

Mercurey Rouge domaine La Framboisière MONOPOLE Joseph FAIVELEY 2020

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 :

Le nez est fruité, sur le cassis, la myrtille, la bouche est toute aussi élégante, ronde et fruitée, développant des notes de petits fruits rouges bien mûrs accompagnées d'une touche vanillée. Ce millésime est d'une grande intensité aromatique est particulièrement délicat, structuré par des tanins soyeux.

cépage: 100 % pinot noir, vignes de plus de 30 ans, exposées sud est, sur sol argilo calcaire, parcelle de 4ha 19 , vendanges manuelles, 2 pigeages quotidiens au début, cuvaison entre 15 à 19 jours, Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, les vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 10% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée en cave à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.

accords : canard rôti aux cèpes, boeuf mode,pot au feu,terraine de campagne,cailles farcies,boeuf bourguignon

T°S :14 - 16°C

G: 2028- 2030

[Lien vers la fiche du produit](#)