

**Beaune 1 er Cru 2017 "Clos de 'Ecu" MONOPOLE dom FAIVELEY**

La robe est d'une belle couleur rubis profonde et brillante. Le nez possède d'agréables notes grillées et fruitées, et la bouche offre une finale



**Référence :** 431427

**Prix :** 54.95 €

**Descriptif :**

**Beaune 1 er Cru 2017 "Clos de 'Ecu" MONOPOLE dom 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.

**Ce clos, Monopole du Domaine, a été acquis en 2003. La superficie est de 2,37 hectares,**

notes de dégustation :

La robe est d'une belle couleur rubis profonde et brillante. Le nez possède d'agréables notes grillées, animales et fruits rouges de sous bois. La bouche est nette, racée, poivrée, truffée, olive noire, avec une finale bien persistante.

cépages : pinot noir plantés en 1948, 1980, 1989, 1994, superficie 5,85 Acres, exposition Est, Sud-est, sur sol graveleux, simplement 14 900 bouteilles produites. 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 XIXème siècle qui offrent des conditions d'élevage idéales, d'une durée de 14 à 16 mois pour ce vin. La proportion de fûts neufs, est susceptible de varier selon les millésimes.

accords : coq au vin, chapon à la broche, faisans aux raisins, poularde farcie, autruche à la diable, chevreuil, fondue bourguignone, gigue de chevreuil, noisette de biche sauce velours, ris de veau braisé accompagné d'une poêlée de girolles.

T°S: 16 -18°C

G: 10 ans et +

[Lien vers la fiche du produit](#)