Meursault 1 er Cru 2007 "Blagny" Domaine FAIVELEY

Ce Meursault Blagny est très agrume dominé par des notes d'écorces de pamplemousse et d'orange, et de pêches blanches. Ce vin est d'une belle vivacité

Référence : 431723

Prix : 48.95 €

Descriptif :

Meursault 1 er Cru 2007 "Blagny" Domaine 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 phylosophie 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 Meursault Blagny est très agrume dominé par des notes d'écorces de pamplemousse et d'orange, et de pêches blanches. Ce vin est d'une belle vivacité et d'une très belle minéralité, son attaque en bouche est droite et ciselée. Il est très harmonieux en bouche et possède une grande finesse aromatique.

cépage: chardonnay, sur sol marnes blanches, argile,vigne de 1963 exposée est , superficie 1ha 15 a 95 ca -La vendange, récoltée à la main ramassée en caissette, est transportée avec soin dans les caves de Nuits-Saint-Georges.L'élevage est d'une durée de 13 à 15 mois pour ce vin.La proportion de fûts neufs, qui est susceptible de varier selon les millésimes, représente en moyenne la moitié de la cuvée.Volume annuelle aux alentours de 6500 bouteilles

accords :boudin blanc,asperges,saumon fumé et foie grasalose grillée,terrine de lotte,bouchée à la reine,écrevisse à la nage,oeuf brouillé à la truffe,côte de veau à la crème,filet de sol à la normande,coquille st jacques aux cèpes,pintade au chou,huîtres chaudes,Reblochon

T°S: 10 -12°C

G: 5 ans et +

Lien vers la fiche du produit