

NUITS SAINT GEORGES 2017 Les Pruliers 1 er Cru FAIVELEY

Les Pruliers présente un nez ouvert sur des notes fleurie (la rose) et de fruits rouges frais, de bourgeon de cassis et de prune sauvage. En bouche



Référence : 433720

Prix : 79.15 €

Descriptif :

NUITS SAINT GEORGES 2017 Les Pruliers 1 er Cru FAIVELEY 2017

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.

L'histoire veut que la dénomination "Les Pruliers" provienne des terrains de vignes actuels qui étaient autrefois colonisés par des pruniers sauvages.

notes de dégustation :

Avec sa belle robe à la teinte rubis très profonde, Les Pruliers présente un nez ouvert sur des notes fleurie (la rose) et de fruits rouges frais, de bourgeon de cassis et de prune sauvage. En bouche, ce millésimé 2017 offre

des touches épicées et des nuances empyreumatiques multiples, le fruit macéré (pruneau) comme le grillé, le torréfié ainsi que des notes de cacao. D'une grande Longueur

cépage : 100% pinot noir, sur sol calcaire, les vignes de Pinot noir bénéficient d'une exposition Sud, sortie du village en plein milieu du coteau et encadré par la Roncière et les Procès dans une zone pentue orientée à l'Est et placée sur des sols bruns, collants et argileux.

accords : agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard, gibier à poils, fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, langres ou soumaintrain.

T°S: 16-18°C carafage 1 heure minimum

G: 2026 et +

[Lien vers la fiche du produit](#)