

PULIGNY MONTRACHET 1 ER CRU CHAMP GAIN 13 FAIVELEY



Référence : 436503

Prix : 80.65 €

Descriptif :

PULIGNY MONTRACHET 1 ER CRU CHAMP GAIN 13 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 :

Une robe cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verdâtres. Cette tonalité prend de l'intensité avec l'âge. Le bouquet de l'appellation Puligny-Montrachet réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande, noisette, ambre, citronnelle, pomme verte. Les arômes lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont habituels, ainsi que le miel. Corps et bouquet se fondent en une harmonie subtile : toutes les grâces sous une nature inflexible et une concentration remarquable

cépage: 100% chardonnay,

accords : mets délicats mais également riches. Aussi à l'aise sur une belle volaille en sauce que sur un veau poêlé aux champignons, l'appellation Puligny-Montrachet se montrera admirable avec le foie gras, le homard et la langouste, les poissons de mer grillés et poêlés le remercieront de sa grande distinction. chèvres et du reblochon ainsi que les pâtes molles à croûte fleurie comme le brie de Meaux.

T°S: 8-10°C

G: 2022

[Lien vers la fiche du produit](#)