



CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE GRAND CRU

PRODUIT

Le Chambertin « Clos de Bèze » du Domaine Faiveley est l'un des plus grands vins rouges de Bourgogne, issu d'un terroir légendaire de la Côte de Nuits. Situé sur des sols bruns calcaires parfaitement drainés, ce climat historique allie la puissance naturelle du Chambertin à une finesse et une complexité aromatique remarquables.

Au nez, le vin séduit par une intensité profonde, mêlant fruits noirs mûrs, cerise, violette, encens et notes épicées. La bouche impressionne par sa structure ample, sa texture veloutée et sa précision. Les tanins sont denses mais parfaitement intégrés, soutenus par une fraîcheur minérale qui porte la finale avec élégance et longueur.

Grand cru de très longue garde, il trouve sa place aux côtés des plats les plus nobles — gibier, viandes rôties, ou recettes truffées — et incarne l'équilibre parfait entre force, raffinement et complexité. Une expression magistrale du savoir-faire du Domaine Faiveley.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Pinot Noir

