



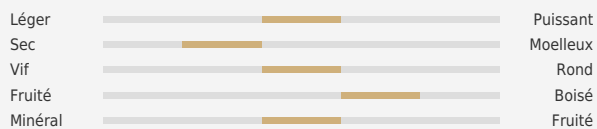
PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU 'LA GARENNE'

PRODUIT

Le Puligny-Montrachet « La Garenne » du Domaine Faiveley est une cuvée raffinée qui illustre avec élégance la richesse des terroirs de la Côte de Beaune. Issu de sols calcaires bien drainés et profonds, ce climat confère au Chardonnay une belle minéralité associée à une complexité aromatique fine et délicate. La vinification combine une fermentation en fûts de chêne et un élevage maîtrisé, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur, rondeur et finesse.

Au nez, « La Garenne » dévoile des arômes subtils de fleurs blanches, de fruits à chair jaune et une légère note toastée. En bouche, il séduit par sa texture soyeuse, sa vivacité élégante et une finale longue et persistante, marquée par une délicate minéralité. Ce Puligny-Montrachet d'exception accompagne avec raffinement poissons nobles, crustacés et volailles, témoignant du savoir-faire et de l'excellence du Domaine Faiveley.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Chardonnay