



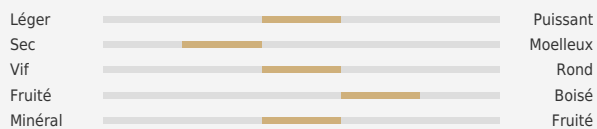
PULIGNY MONTRACHET

PRODUIT

Le Puligny-Montrachet du Domaine Faiveley incarne l'élégance et la pureté des grands blancs de la Côte de Beaune. Cultivé sur des sols calcaires riches et bien drainés, ce vin révèle toute la finesse et la complexité du Chardonnay dans sa forme la plus noble. La vinification allie fermentation en fûts de chêne et élevage prolongé, maîtrisé avec rigueur pour préserver l'équilibre entre fraîcheur, minéralité et richesse aromatique.

Au nez, ce Puligny-Montrachet séduit par ses arômes délicats de fleurs blanches, de fruits jaunes mûrs et une subtile note de noisette toastée. En bouche, il déploie une texture soyeuse, une belle vivacité et une longueur remarquable, avec une finale élégante et persistante. Ce vin d'exception accompagne parfaitement les poissons fins, les fruits de mer, ainsi que les volailles en sauce, illustrant à merveille le savoir-faire et 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	8 ans
Cépages	Chardonnay