



BOURGOGNE PINOT NOIR

PRODUIT

Le Bourgogne « Pinot Noir » du Domaine Faiveley est une introduction élégante et fidèle à l'univers des grands rouges bourguignons. Issu de vignes soigneusement sélectionnées sur des parcelles réparties entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, ce vin reflète l'engagement du domaine pour la précision et le respect des terroirs, même dans ses appellations régionales.

Vinifié avec le même soin que les crus les plus prestigieux, ce Pinot Noir bénéficie d'une fermentation douce et d'un élevage partiel en fûts de chêne, afin de préserver la pureté du fruit tout en lui apportant structure et complexité.

Au nez, il dévoile des arômes francs de cerise, de framboise et de petites baies rouges, relevés d'une touche florale et légèrement épicée. La bouche est souple, fraîche et équilibrée, portée par des tanins fins et une finale gourmande.

Ce Bourgogne rouge polyvalent s'apprécie dès à présent avec des charcuteries fines, des viandes grillées ou une volaille rôtie, et incarne avec sincérité le style raffiné 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	13,0%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Pinot Noir