



MERCUREY 'LA FRAMBOISIÈRE'

PRODUIT

Le Mercurey « La Framboisière » du Domaine Faiveley est une cuvée emblématique de la Côte Chalonnaise, et l'un des monopoles les plus connus de la Maison. Située au cœur de l'appellation Mercurey, la parcelle « La Framboisière » repose sur des sols argilo-calcaires profonds, parfaitement adaptés à l'expression du Pinot Noir. Ce terroir singulier donne naissance à un vin à la fois gourmand, structuré et typé.

La vinification est menée avec une grande précision : macération douce, fermentation contrôlée et élevage partiel en fûts de chêne pour apporter finesse et complexité sans masquer la fraîcheur du fruit.

Au nez, « La Framboisière » séduit par des arômes intenses de fruits rouges — framboise, cerise griotte — accompagnés de notes florales et d'une légère touche épicée. En bouche, le vin est souple, ample et soyeux, avec une belle concentration et une finale élégante portée par des tanins fins.

Idéal avec des viandes blanches, des volailles rôties ou des plats en sauce légère, ce Mercurey reflète parfaitement le style Faiveley : précis, sincère et profondément respectueux de son terroir.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Pinot Noir