



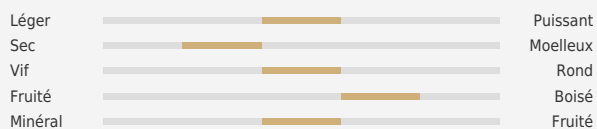
MEURSAULT 1ER CRU 'BLAGNY'

PRODUIT

Le Meursault « Blagny » du Domaine Faiveley est une cuvée d'exception qui révèle toute la richesse et la complexité des terroirs de Meursault, au cœur de la Côte de Beaune. Implanté sur des sols argilo-calcaires profonds, ce climat offre un équilibre parfait entre minéralité et rondeur. La vinification, mêlant fermentation en fûts de chêne et élevage maîtrisé, permet de révéler des arômes subtils tout en conservant fraîcheur et élégance.

Au nez, « Blagny » séduit par ses notes délicates de fruits blancs mûrs, de fleurs fraîches, et une touche délicatement boisée. En bouche, il déploie une texture onctueuse et ample, portée par une belle vivacité et une finale longue et harmonieuse. Ce Meursault est idéal pour accompagner poissons nobles, crustacés et viandes blanches, incarnant à la fois la tradition et l'exigence 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