



MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU

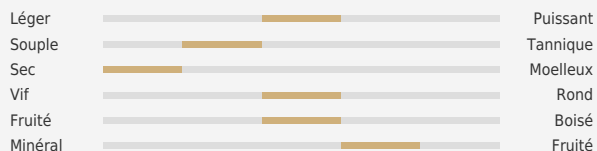
PRODUIT

Le Mazis-Chambertin du Domaine Faiveley est un grand cru au caractère affirmé, situé sur l'un des terroirs les plus anciens et les plus réputés de Gevrey-Chambertin. Ce climat puissant, au sol argilo-calcaire profond mêlé de graviers, donne au pinot noir une intensité remarquable et une structure imposante, sans jamais renier l'élégance propre aux grands crus.

Au nez, le vin révèle une palette complexe de fruits noirs mûrs, de cerise confite, de cuir, d'épices et de sous-bois, avec une touche fumée caractéristique du cru. En bouche, la matière est dense, charnue, portée par des tanins bien présents mais soyeux, et une finale longue, ample et persistante.

Grand vin de garde par excellence, le Mazis-Chambertin se marie idéalement avec des plats de gibier, des viandes en sauce ou des mets truffés, et illustre la puissance maîtrisée et l'exigence stylistique du Domaine Faiveley.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Pinot Noir