



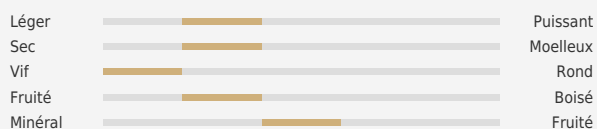
BOURGOGNE CHARDONNAY

PRODUIT

Le Bourgogne Chardonnay du Domaine Faiveley illustre parfaitement l'élégance et la finesse caractéristiques des blancs bourguignons issus de terroirs minutieusement sélectionnés. Ce vin puise sa fraîcheur dans les sols calcaires et argileux qui favorisent l'expression pure et délicate du cépage Chardonnay. La vinification, menée avec soin, allie fermentation en cuves inox pour préserver la vivacité et un passage partiel en fûts de chêne pour apporter subtilité et rondeur.

Au nez, ce Bourgogne dévoile des arômes délicats de fruits blancs, tels que la poire et la pomme, associés à de légères notes florales et une touche vanillée. En bouche, il séduit par sa structure équilibrée, sa fraîcheur élégante et sa finale longue et harmonieuse. Ce Chardonnay se révèle un compagnon idéal des fruits de mer, poissons grillés ou d'une volaille à la crème, offrant une expérience gourmande et raffinée, fidèle au style Faiveley.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

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