



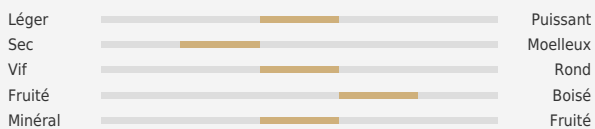
MEURSAULT

PRODUIT

Le Meursault du Domaine Faiveley est une expression sublime des grands blancs de Bourgogne, reconnu pour sa richesse, sa finesse et son équilibre. Issu de parcelles soigneusement sélectionnées sur des sols calcaires et argileux, ce vin puise dans son terroir une minéralité élégante et une belle complexité aromatique. La vinification associe fermentation en fûts de chêne et élevage maîtrisé, permettant de développer des arômes subtils tout en conservant fraîcheur et vivacité.

Au nez, il dévoile des notes généreuses de fruits blancs mûrs, de noisette grillée, de fleurs blanches et une pointe délicate de vanille. En bouche, le Meursault séduit par sa texture onctueuse, sa structure harmonieuse et une longue finale équilibrée entre fraîcheur et rondeur. Ce vin d'exception accompagne à merveille les poissons nobles, les crustacés ou les volailles en sauce, incarnant toute la finesse et le raffinement 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	8 ans
Cépages	Chardonnay