



CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU 'LES AMOUREUSES'

PRODUIT

Le Chambolle-Musigny « Les Amoureuses » du Domaine Faiveley est l'une des parcelles les plus renommées et élégantes de la Côte de Nuits, réputée pour produire certains des pinots noirs les plus raffinés et subtils de Bourgogne. Situé sur un terroir argilo-calcaire exceptionnellement bien drainé, ce climat unique offre un environnement idéal pour que le raisin exprime toute sa complexité, sa finesse et sa pureté.

La vinification est menée avec un soin extrême pour préserver l'expression authentique du terroir, associant fermentation traditionnelle et élevage en fûts de chêne pour apporter profondeur et équilibre sans altérer la fraîcheur naturelle du fruit.

Au nez, le vin révèle un bouquet envoûtant mêlant fruits rouges mûrs, violette, rose, ainsi que des nuances épicées et légèrement minérales. En bouche, il séduit par sa texture soyeuse, son équilibre parfait entre puissance et délicatesse, et une finale longue, aérienne et d'une grande pureté.

Ce Chambolle-Musigny d'exception incarne l'élégance absolue du Domaine Faiveley et s'accorde merveilleusement avec des plats raffinés tels que la volaille de Bresse, le veau aux morilles ou un gibier délicat. Un vin de garde qui promet une évolution harmonieuse sur de nombreuses années.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Pinot Noir

