



BOURGOGNE CHARDONNAY

PRODUIT

De Bourgogne Chardonnay van Domaine Faiveley illustreert perfect de elegantie en finesse die kenmerkend zijn voor witte Bourgognewijnen uit zorgvuldig geselecteerde terroirs. Deze wijn ontleent zijn frisheid aan de kalksteen- en kleigronden die de pure en delicate expressie van de Chardonnay-druivensoort bevorderen. De zorgvuldig uitgevoerde vinificatie combineert fermentatie in roestvrijstalen vaten om de levendigheid te behouden en een gedeeltelijke rijping in eikenhouten vaten voor subtiliteit en rondheid.

In de neus onthult deze Bourgogne delicate aroma's van wit fruit, zoals peer en appel, gecombineerd met lichte florale tonen en een vleugje vanille. In de mond verleidt hij met zijn evenwichtige structuur, elegante frisheid en lange, harmonieuze afdronk. Deze Chardonnay is een ideale begeleider van zeevruchten, gegrilde vis of gevogelte in roomsaus en biedt een gastronomische en verfijnde ervaring, trouw aan de Faiveley-stijl.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



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