

Caves  
Maillol  
Perpignan

**M**onopole du Domaine depuis 1933, le climat La Framboisière produit des vins d'une typicité marquée: des arômes intenses de fruits rouges et une agréable minéralité. Cette parcelle emblématique prête aujourd'hui son nom à la cuverie de Mercurey.



VIN  
SEC



BOURGOGNE

# LA FRAMBOISIÈRE FAIVELEY



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 14 - 16°C  
**GARDE** } 4 - 8 ans

**Terroir** : Argilo-calcaire, sol peu profond.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Vinification** : Vendange manuelle et triée à la main. Éraflage selon le millésime. 2 pigeages quotidiens. 15 à 19 jours de cuvaison. Pressurage lent et doux.

**Élevage** : 13 - 14 mois en fût de chêne français (dont 20% en chêne neuf).

AOP *Mercurey*

ACCORDS



**CUISINE DE MAMIE !**

Superbe sur la blanquette de veau à l'ancienne de Raymonde.

**À POIL !**

Sublimera sur un civet de lièvre aux châtaignes.



**VOLAILLE**

Merveilleux sur un chapon aux morilles.

**BŒUF**

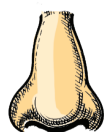
Parfait sur des tournedos Rossini.



## Notes de Dégustation



Robe rubis sombre.



Puissant et fruité. Fruits rouges et noirs et notes boisées.



Puissantes aux saveurs de fruits rouges croquants. Tanins veloutés, finale persistante.

Le vin coule dans les veines de la Famille Faiveley. Depuis 7 générations, elle reste inspirée par les mêmes valeurs : un attachement héréditaire à la Bourgogne, une passion instinctive des terroirs, un respect inné des hommes et du travail.

Aujourd'hui, Erwan et Ève Faiveley conduisent le domaine dans le respect des traditions.

Le domaine possède des vignes situées dans les appellations les plus prestigieuses de la Côte viticole. Ces terroirs sont plantés de deux cépages uniques, le Chardonnay pour les vins blancs et le Pinot Noir pour les vins rouges. D'une vendange à l'autre, la vigne connaît un cycle végétatif dont chaque étape est cruciale et nécessite les soins les plus rigoureux.

Toutes ces tâches sont accomplies par leurs équipes avec un savoir-faire et une expérience de bientôt 2 siècles. L'obtention de la certification HVE niveau 3 en 2019 témoigne des bonnes pratiques culturelles du domaine et de leur volonté de limiter notre impact environnemental.



DOMAINE  
**FAIVELEY**

À NUITS-SAINT-GEORGES  
DEPUIS 1825

*Nuits-Saint-Georges*

**FAIVELEY**



*Caves Maillol* – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21  
[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération