

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



BOURGOGNE

LES RUGIENS FAIVELEY

AOP Pommard



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 14 - 16°C
GARDE } 10 - 15 ans

Terroir : Sol d'éboulis, marnes riches en oxyde de fer.

Cépage : 100% Pinot Noir

Vinification : Vendange manuelle et triée à la main. Éraflage selon le millésime. Pigeage quotidien. 19 jours de cuvaison. Pressurage lent et doux.

Élevage : 14 mois en fût de chêne français.

ACCORDS



CASSE-CROÛTES

Parfait sur une terrine de lièvre et cornichon.

À PLUMES !

Sublimera sur un confit de canard et pommes de terre sarladaises.



AU FOUR

Merveilleux sur une épaule d'agneau confite aux herbes fraîches.

FROMAGE

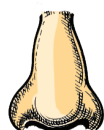
Idéal sur un Un Comté ou un Mont d'Or.



Notes de Dégustation



Robe rubis sombre.



Arômes de fruits noir et d'épices, notes boisée et fumées.



Matière puissante, tanins présents et bien enrobés. Belle structure, jolie longueur.

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.

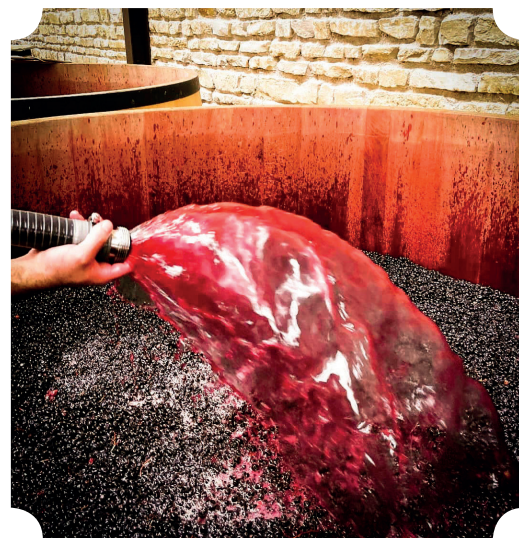


DOMAINE
FAIVELEY

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 - 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