

Caves
Maillol
Perpignan

Ce village de Côte Chalonnaise tire son nom du Dieu Mercure (Dieu du commerce). Mercurey est traversé par la voie Agrippa qui, du temps des Romains, reliait Chalon-sur-Saône à Autun.



VIN
SEC



BOURGOGNE

VIEILLES VIGNES FAIVELEY



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 14 - 16°C
GARDE } 5 ans

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépage : 100% Pinot Noir

Vinification : Vendange manuelle et triée à la main. Éraflage et de grappes entières varient selon le millésime. 2 pigeages quotidiens. 15 à 19 jours de cuvaison.

Élevage : 12 mois en fût de chêne français (dont 10% en chêne neuf).

AOP *Mercurey*

ACCORDS



CUISINE DE MAMIE !

Superbe sur le canard rôti aux cèpes Huguette.

CASSE-CROÛTES

Idéal sur des tartines à la terrine d'oie.



COCOTTE

Merveilleux sur des œufs en Meurette et persil.

FROMAGE

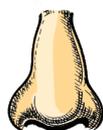
Parfait sur un Camembert au lait cru.



Notes de Dégustation



Robe rubis tirant vers le grenat.



Intense, fruit mûr.



Belle intensité aromatique, très délicate. Structurée par des tanins soyeux.

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.

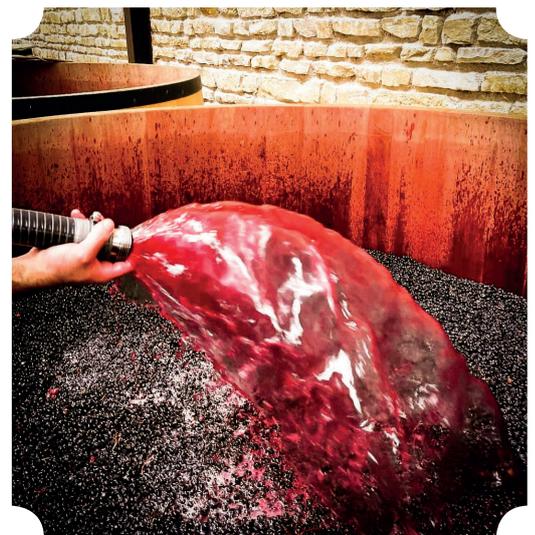


DOMAINE
FAIVELEY

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