



Bourgogne Pinot Noir Domaine Faiveley



Francia

Il rosso Bourgogne Pinot Noir è prodotto da uno dei Domaine più importanti e grandi della Borgogna. Faiveley gestisce, infatti, appezzamenti in varie zone: Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Mercurey con molti Premier e Grands Cru di assoluto prestigio. Oltre a vinificare separatamente ogni parcella, produce anche un'etichetta che è il frutto di un assemblaggio di uve di varie zone della Cote-de-Nuits, più semplice e immediata, di grande armonia e piacevolezza. Terminata la fermentazione, il vino matura per un periodo di 12-14 mesi in botti di rovere francese e termina l'affinamento con alcuni mesi di bottiglia prima della messa in commercio.

Il Bourgogne Pinot Noir prodotto dal Domaine Faiveley rappresenta l'etichetta d'ingresso nel mondo dei grandi vini di Borgogna, ideale per cominciare ad assaporare l'eleganza e la finezza tipica di questo storico terroir dal fascino intramontabile. Il colore è rosso rubino brillante. Al naso si apre su delicati profumi floreali, di piccoli frutti a bacca rossa e sfumature speziate. Al palato ha una buona struttura, con trama tannica elegante ed evoluta, aromi di buona ricchezza espressiva e un finale piacevolmente fresco e persistente.

Denominazione: Bourgogne AOC

Vitigni: Pinot Noir 100%

Regione: Borgogna (Francia)

Gradazione alcolica: 13 %

Affinamento: 12-14 in botti di rovere

Colore: Rosso rubino brillante

Gusto: Ricco, elegante e di medio corpo, con tannini fini e rotondi

Profumo: Delicato e fragrante, con sentori di frutta rossa fresca

Allergeni: Contiene solfiti

