



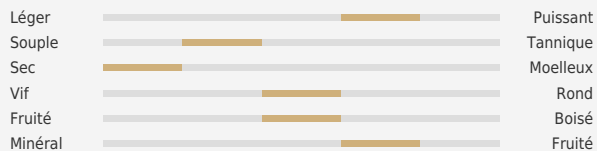
CHAMBOLLE MUSIGNY

PRODUIT

Le Chambolle-Musigny du Domaine Faiveley incarne toute la délicatesse et l'élégance de cette appellation emblématique de la Côte de Nuits. Issu de sols calcaires peu profonds et bien drainés, le pinot noir y développe une expression aérienne et florale, portée par une grande finesse tannique.

Le nez séduit par des arômes subtils de violette, de cerise rouge et de framboise, accompagnés de notes légèrement épicées. En bouche, le vin est souple, soyeux et parfaitement équilibré, avec une finale longue et raffinée. Un Chambolle tout en grâce, idéal pour des viandes blanches, un pigeon rôti ou une cuisine délicate.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Pinot Noir