



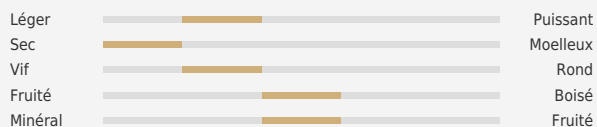
LADOIX 'LES MARNES BLANCHES'

PRODUIT

Le Ladoix « Les Marnes Blanches » du Domaine Faiveley est un exemple raffiné de la richesse et de la complexité des vins blancs de la Côte de Beaune. Cultivé sur un terroir de marnes calcaires blanches, ce climat confère au vin une minéralité délicate et une pureté aromatique remarquable. La vinification allie tradition et modernité, avec une fermentation en fûts de chêne soigneusement maîtrisée pour apporter finesse et élégance sans masquer la fraîcheur naturelle du Chardonnay.

Au nez, « Les Marnes Blanches » s'ouvre sur des notes subtiles de fleurs blanches, d'agrumes mûrs et de fruits à chair blanche, accompagnées d'une pointe toastée. En bouche, il séduit par sa texture soyeuse, son équilibre parfait entre rondeur et vivacité, et une finale persistante où la minéralité s'exprime avec élégance. Ce vin d'une grande finesse accompagne à merveille des poissons nobles, des crustacés ou une volaille aux saveurs délicates, incarnant pleinement le savoir-faire et la signature du Domaine Faiveley.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Chardonnay