



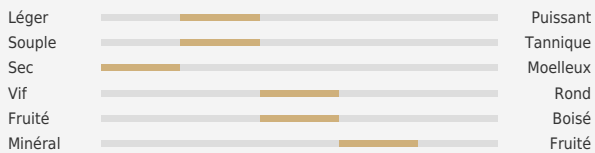
NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU 'LES CHAIGNOTS'

PRODUIT

Le Nuits-Saint-Georges « Les Chaignots » du Domaine Faiveley est une cuvée qui allie intensité et élégance, issue d'un terroir argilo-calcaire situé sur les coteaux bien exposés de l'appellation. Ce climat confère au pinot noir une belle concentration aromatique et une structure raffinée.

Le nez s'exprime par des arômes profonds de fruits rouges mûrs, de cerise noire, ainsi que des notes épicées et légèrement boisées. En bouche, le vin est puissant mais souple, avec des tanins veloutés et une finale longue et harmonieuse. Un Nuits-Saint-Georges équilibré, idéal pour accompagner viandes rouges, gibiers et fromages affinés.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Pinot Noir