Joseph Faiveley Bourgogne Chardonnay

Bourgogne - Frankrijk

De geschiedenis van Domaine Faiveley gaat terug tot 1825. Het domein is al 7 generaties lang familiebezit en is gelegen in Nuits-Saint-Georges, in het hart van de Bourgogne. 127 ha Wijngaarden, verspreid over Côte de Nuits, Côte de Beaune en Côte Chalonnaise, waarvan 12 wijngaarden met Grand Cru classificatie, 25 met Premier Cru classificatie en 6 wijngaarden met een classificatie ?Monopole?. Het domein wordt geleid door Erwan Faiveley, die het werk in de wijngaarden in eigen beheer houdt om zelf controle te hebben over de kwaliteit van de druiven. De handgeplukte oogst wordt met zorg naar gewelfde kelders uit de 19e eeuw gebracht, gelegen in Nuits-Saint-Georges. Om geweldige Bourgognes te maken, combineert Erwan Faiveley de principes van moderne oenologie met traditionele rijping in Frans eiken vaten. Dit alles draagt ertoe bij dat Faiveleywijnen een hoog aanzien hebben. De leeftijd van de wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 50 jaar. Met een opbrengst van 60hl/ha rijpt de wijn rijpt in de chais in Nuits-Saint-Georges gedurende 8 à 10 maanden. Een gedeelte van de cuvée, afhankelijk van het oogstjaar, rijpt in vaten. Deze vaten komen van kwaliteitskuipers en zijn met zorg geselecteerd vanwege de fijne structuur en licht toasty karakter.



Proefnotitie

Heldere, goudgele kleur met lichtgroene tinten. Aangename, intense geur van witte bloesem. Deze stevige wijn geeft een evenwichtig en vol mondgevoel en is organoleptisch een Bourgondische hoogvlieger.

Drinken bij

Visschotels en wit vlees.

Houdbaarheid

Drinken tot drie jaar na oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl



