



00104527

Joseph Faiveley Bourgogne Pinot Noir

750 ml 6 /c

Procedencia: AOC Borgoña - Francia.

Variedad: Pinot Noir 100%.

Crianza: Roble Francés, 12 meses.

Nariz: exquisitos recuerdos de frutos rojos frescos, como las cerezas, frambuesas, fresas, ciruela y manzana de agua.

Boca: suavidad es su primera impresión. Las mismas frutas dominan el paladar con sus ricos sabores. Taninos amables, cuerpo ligero y muy agradable. Tenue es su final.

Maridajes opcionales entre otros: Sushi, pescados como la trucha, pargo rojo, atún, salmón, pastas, risotto con hongos, carnes blancas y rojas magras. Quesos frescos o cremosos. Ideal servirlo a 14 °C.