



00104529

Domaine Faiveley “Clos des Issarts” Premier Cru Gevrey-Chambertin

750 ml 6 /c

Procedencia: AOC Gevrey-Chambertin Cru, Borgogne - Francia.

Variedad: Pinot Noir 100%.

Crianza: Roble Francés, 18 meses.

Nariz: Intensamente perfumada. Despliega una variedad de aromas a frutos maduros, cedro, grafito y regaliz.

Boca: Sedoso es su ataque. La fruta envuelve de inmediato el paladar con su madurez, una exquisita armonía en todo su recorrido. Acidez puntual y acertada con el justo paso por barrica que le aporta cremosidad y redondez. Muy buena estructura y fineza. Aterciopelado final.

Maridajes opcionales entre otros: Fricasé de pollo, pechuga de pato asada, lomo, cordero y quesos maduros. Ideal servirlo a 15°C.