



Francia

Mercrey Clos des Myglands



DOMAINE
FAIVELEY



Il nome di questo monopole del Domaine Faiveley, proviene probabilmente dall'inglese « My Land », nome dato da un dignitario inglese. Questo clos produce un vino di grande potenza ed equilibrio.

ESPOSIZIONE: Sud -Est

SUOLO: argilloso - calcareo; poco pietroso e poco argilloso

VITIGNI: 100% Pinot Noir

CARATTERISTICHE DELLA PARCELLA:

SUPERFICIE: 6 ettari 31 a

ANNO DI IMPIANTO: 1963, 1971, 1974, 1975, 1982

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazione in legno dai 15 ai 19 giorni. Affinamento in fusti di quercia per 15 mesi (30% nuovi) selezionati per la loro finezza posti in cantine con umidità e temperatura naturale costanti.

Allergeni: Contiene solfiti

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Momento per degustarlo: Aperitivo, Cena tra amici

Degustazione:

Al naso sviluppa aromi di frutti neri e rossi accompagnati da note di legno e fumé.

Al palato troviamo un vino di bella ampiezza dai tannini vellutati.

I sapori intensi e golosi di frutta sono armoniosamente combinati tra loro per offrire un vino setoso e caldo.

