

Rully Les Villeranges



AOC RULLY, COTE CHALONNAISE, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2015

Domein: Domaine Faiveley

Dit familiedomein, opgericht in 1825 door Pierre Faiveley, is al 7 generaties lang actief in Nuits-Saint-Georges, het hartje van de Bourgogne streek, tussen Dijon en Beaune. Sinds de oprichting heeft de familie Faiveley het domein voortdurend weten uit te breiden. Vandaag de dag staat Erwan Faiveley aan het hoofd en beslaat het domein 117 hectare, verdeeld over vele verschillende percelen, die stuk voor stuk op de beste terroirs van de Bourgogne liggen: Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Mercurey,...De gemiddelde oppervlakte per appellatie is 1 hectare wat dus zorgt voor exclusieve wijnen met een beperkte oplage. Bovendien beschikt de familie Faiveley over 10 hectare Grands Crus en bijna 25 hectare Premiers Crus.

Oppervlakte: 117ha waarvan 5,27 ha in Rully

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Bodem: Klei en kalk

Gemiddelde leeftijd van de beplanting: 25 jaar - aangeplant in 1987 & 1990

Rijping:

Gedurende 11 maand op inox vaten. De lie wordt regelmatig door de wijn geroerd.

Degustatienotities:

Schitterende lichtgele kleur. Aangenaam en fris boeket met minerale toetsen en aroma's van rijp fruit. De ronde smaak wordt gevolgd door een mooie concentratie in de mond. De licht zure afdronk zorgt voor een mooie fraîcheur.

Alcoholgehalte: 13,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Rully Les Villeranges



AOC RULLY, COTE CHALONNAISE, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2015

Domaine: Domaine Faiveley

Ce domaine familial, fondé en 1825 par Pierre Faiveley, est situé au cœur de la Bourgogne viticole, entre Dijon et Beaune à Nuits-Saint-Georges. En 2004, Erwan Faiveley a repris les rênes du Domaine et est devenu la 7^{ième} génération. Le vignoble *Domaine Faiveley* est très morcelé et possède des parcelles dans les plus beaux climats de Bourgogne : Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Mercurey,...La superficie moyenne par appellation est d'environ 1 hectare seulement, les productions de chaque vin sont donc très limitées. Faiveley exploite plus de 10 hectares de Grands Crus et près de 25 hectares de Premiers Crus.

Superficie: 117 ha dont 5.27 ha à Rully

Cépages: 100% Chardonnay

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 25 ans - Vignes plantées en 1987 & 1990

Elevage: En cuves inox durant 11 mois. Les lies sont remises en suspension régulièrement.

Notes de Dégustation:

Robe jaune clair brillante. Des arômes minéraux (silex) et de fruits bien mûrs s'entremêlent pour offrir un bouquet frais et agréable. Le vin se montre très plaisant en bouche, d'abord racé et rond, il offre une finale finement acidulée qui donne une belle fraîcheur à l'ensemble.

Taux d'alcool: 13,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6