

# Caves Maillol Perpignan

Le nom de ce 1er cru, monopole du Domaine Faiveley, provient probablement de l'anglais "My Land", nom donné à ces lieux par un dignitaire anglais. Ce clos produit un vin puissant, droit et équilibré.



# VIN SEC



BOURGOGNE

# CLOS DES MYGLANDS FAIVELEY



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 14 - 16°C  
**GARDE** } 4 - 8 ans

**Terroir** : Argilo-calcaire, sol peu caillouteux et peu argileux.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Vinification** : Vendange manuelle et triée à la main. Éraflage et de grappes entières varient selon le millésime. 15 à 19 jours de cuvaison. Pressurage lent et doux.

**Élevage** : 15 mois en fût de chêne français (dont 30% en chêne neuf).

## AOP Merceurey

## ACCORDS



### CUISINE DE MAMIE !

Superbe sur le tian de légumes confits de Jeannette.

### AU FOUR

Sublimera sur un filet de bœuf rôti.



### À PLUMES !

Merveilleux sur un chapon aux morilles.

### DESSERT

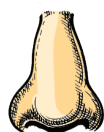
Parfait sur une tartes aux fraises maison.



## Notes de Dégustation



Robe rubis sombre.



Puissant et fruité. Fruits rouges et noirs et notes boisées.



Soyeuse et chaleureuse. Saveurs gourmande des fruits. Belle amplitude, tanins velours.

Le vin coule dans les veines de la Famille Faiveley. Depuis 7 générations, elle reste inspirée par les mêmes valeurs : un attachement héréditaire à la Bourgogne, une passion instinctive des terroirs, un respect inné des hommes et du travail.

Aujourd'hui, Erwan et Ève Faiveley conduisent le domaine dans le respect des traditions.

Le domaine possède des vignes situées dans les appellations les plus prestigieuses de la Côte viticole. Ces terroirs sont plantés de deux cépages uniques, le Chardonnay pour les vins blancs et le Pinot Noir pour les vins rouges. D'une vendange à l'autre, la vigne connaît un cycle végétatif dont chaque étape est cruciale et nécessite les soins les plus rigoureux.

Toutes ces tâches sont accomplies par leurs équipes avec un savoir-faire et une expérience de bientôt 2 siècles. L'obtention de la certification HVE niveau 3 en 2019 témoigne des bonnes pratiques culturelles du domaine et de leur volonté de limiter notre impact environnemental.



DOMAINE  
**FAIVELEY**

À NUITS-SAINT-GEORGES  
DEPUIS 1825

*Nuits-Saint-Georges*

**FAIVELEY**



*Caves Maillol* – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération