

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

Ladoix-Serrigny est l'un des plus anciens villages viticoles de la Côte de Beaune. En effet, les premiers seigneurs de Ladoix s'y installèrent dès le XIII^{ème} siècle.



BOURGOGNE

LADOIX FAIVELEY

AOP Ladoix



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 12 - 14°C
GARDE } 4 - 6 ans

Terroir : Sol Calcaires marneux, argile, oolithe ferrugineuse.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Vendange manuelle et triée à la main. Pressurage pneumatique. Vinification en fut de chêne français sous contrôle des température. Bâtonnages réguliers.

Élevage : 12 mois en fût sur lies fines.

ACCORDS



APÉRO
Parfait en bonne compagnie.

PRODUITS DE LA MER

Superbe sur un joli plateau de fruits de mer.



POISSON

Merveilleux sur une truite aux amandes.

FROMAGE

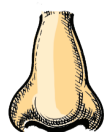
Superbe sur un tartine de chèvre frais cendré.



Notes de Dégustation



Robe jaune pâle aux reflets verts.



Arômes frais et floraux s'ajoute un accent brioché et gourmand.



Des saveurs de pain grillé et une très belle fraîcheur. Vive et ferme. Jolie tension.

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 - 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