



DOMAINE FAIVELEY

PRODUIRE DE GRANDS VINS RESPECTUEUX DE LEURS TERROIRS



VITICULTURE RAISONNÉE



Agrément depuis février 2015



- 75% intrants bio
- essais culture bio à Nuits-Saint-Georges

RESPECT DES TERROIRS ET DE L'ENVIRONNEMENT

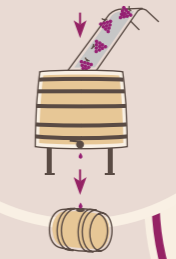
labour
↓
ressources minérales puisées dans les profondeurs du sol et maintien de la vie microbienne du sol

INDIVIDUALISATION DES PARCELLES

1 parcelle = 1 vigneron
précision du travail et parfaite connaissance de chaque climat

Formation Certiphyto de 60 heures

VINIFICATION ET ÉLEVAGE RAISONNÉS



DES RAISINS MANIPULÉS AVEC SOIN

vendanges manuelles
+
tri manuel
+
travail par gravité
↓
Expression du terroir exceptionnelle

UNE VINIFICATION NATURELLE

levures indigènes ou levures sélectionnées
↓
Authenticité et unicité de chaque vin

UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL

12 à 18 MOIS CHÊNE FRANÇAIS
caves voûtées XIX^e s.



fermentation malolactique naturelle
NATURELLES & CONSTANTES
↓
Élevage de grande qualité

PRÉSERVATION DU PATRIMOINE HISTORIQUE DE LA BOURGOGNE VITICOLE

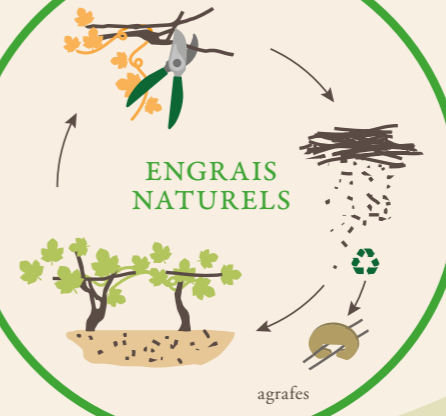
- matériaux régionaux
- artisans locaux
- rénovation & entretien murets/cabottes



MAINTIEN DE LA BIODIVERSITÉ

Préservation et entretien de l'environnement naturel
Le « gros chêne » centenaire — Mercurey Les Mauvaremes

ENGRAIS NATURELS



LUTTE RAISONNÉE ET TRAÇABILITÉ LAVILOG

outils météo + modèles mathématiques
↓
Anticipation des maladies et traitement préventif

recyclage

utilisation de l'eau de rinçage des bouteilles dans les vignes
↓
+ de 200 m³ économisés/an

ITINÉRAIRES TECHNIQUES RAISONNÉS

moins de passages de tracteurs
→ Réduction des émissions de CO₂

72 ha de vignes

PRÉSERVATION DES PUIXS DE CARBONE

Bilan carbone positif sur notre domaine en Côte chalonnaise

Le bois des Montots
7 ha de bois

Certification HVE* en cours

Gestion des ressources naturelles

Fertilisation raisonnée

Biodiversité

*HVE: certificat Haute Valeur Environnementale