



Réserve

Faugères AOC, Domaine Binet-Jacquet

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Vin méditerranéen, marqué par la densité, la complexité, une belle minéralité et l'élégance. Il est recommandé de le décanter quelque temps avant de le déguster.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine Binet-Jacquet

Vol. alcool: 14.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah

Artikelnummer: 1336414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Réserve

Faugères AOC
Domaine Binet-Jacquet

Herkunft:	France
Cépage(s):	Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.