



Grande Réserve de Schiste

Faugères AOC, Domaine Binet-Jacquet

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le Faugères Grande Réserve de Schiste est la forme la plus pure de l'expression de la minéralité des sols schisteux de Faugères. Il n'est produit qu'en très petites quantités et exclusivement dans les meilleurs millésimes.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine Binet-Jacquet

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Mourvèdre, Grenache

Artikelnummer: 1336616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grande Réserve de Schiste

Faugères AOC
Domaine Binet-Jacquet

Herkunft:	France
Cépage(s):	Mourvèdre, Grenache
A boire:	jusqu'en 2028
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.