



2014 Réserve

Faugères AOC, Domaine Binet-Jacquet

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine: France

Région: Languedoc-Roussillon

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2025

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

Référence: 1336414

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Réserve

Faugères AOC
Domaine Binet-Jacquet

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah
Apogée: jusqu'en 2025
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.