



2019 Grande Réserve

Faugères AOC, Domaine Binet-Jacquet

Note de dégustation:

Un vin méditerranéen impressionnant, marqué par la profondeur et l'élégance. Le Faugères Grande Réserve n'est produit qu'en très petites quantités et uniquement dans les meilleurs millésimes. Il est recommandé de le laisser décanter quelques instants avant de le déguster.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Languedoc-Roussillon

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2029

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

Référence: 1336519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grande Réserve

Faugères AOC
Domaine Binet-Jacquet

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah
Apogée: jusqu'en 2029
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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.