



2014 Réserve

Faugères AOC, Domaine Binet-Jacquet

Nota di degustazione:

Vino mediterraneo, caratterizzato da densità, complessità, bella mineralità ed eleganza. Si consiglia di decantare per qualche tempo prima di bere.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Francia

Regione: Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2025

Varietà d'uva: Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah

Numero di articolo: 1336414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Réserve

Faugères AOC

Domaine Binet-Jacquet

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah

Maturità: fino a 2025

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.