



2019 Grande Réserve

Faugères AOC, Domaine Binet-Jacquet

Nota di degustazione:

Vino imponente e mediterraneo, caratterizzato da profondità ed eleganza. Il Faugères Grande Réserve viene prodotto solo in quantità molto ridotte e solo nelle annate migliori. Si consiglia di decantare per qualche tempo prima di bere.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah
Numero di articolo:	1336519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grande Réserve

Faugères AOC
Domaine Binet-Jacquet

Origine: Francia
Valutazioni:
Varietà d'uva: Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah
Maturità: fino a 2029
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.