1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2021



Cuvee luc Faure

Earl Jacques Faure

Francia · Vallée du Rhône

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	Crémant de Die
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Clairette blanche, Aligoté, Moscatel (o Moscatel blanco De Grano Menudo)
CONSERVACIÓN	Bébase ya
CERTIFICACIÓN	(HVE) Haute Valeur Environnementale

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Ce vin effervescent sec développe d'harmonieux arômes de coing, de poire Williams, de pomme Golden un peu oubliée en cave, mais également des notes légèrement camphrée de menthol ainsi qu'une petite touche de miel en finale. On notera une belle douceur en bouche. L'effervescence est bien maîtrisée, plutôt basse. Légère pointe d'amertume en finale mais qui s'harmonisera avec les mets servis en parallèle.

Catado el 17/11/2020

MARIDAJES PLATO

Brochetas de pescado
Beignets de fleurs de courgettes

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

Earl Jacques Faure
3170 AVENUE DE LA CLAIRETTE
26340 VERCHENY
Tel : 0033475217222
www.domainejacquesfaure.fr

OTROS SITIOS

Venta en línea : VigneronsIndependants.com
vigneronsindependants.com