



Cuvee luc Faure



FICHA TÉCNICA

Categoría: 2

Color: Blanco

Denominación: Crémant de Die

Variedad(es): Clairette blanche , Aligoté , Moscatel (o Moscatel blanco De Grano Menudo)

Región: Vallée du Rhône

País: Francia

Precio:

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.

MARIDAJES PLATO

Brochetas de pescado
Beignets de fleurs de courgettes

PUNTOS DE VENTA

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

Venta en línea :
VigneronsIndependants.com
<http://vigneronsindependants.com>