1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2011
★★



Domaine Franck Millet

Domaine Franck Millet

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2010
APPELLATION	Sancerre
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Une robe rouge cerise aux reflets de framboise. Panier de fruits rouges, groseille et cerise avec des touches d'épices comme le poivre de Penja et la cardamone. La bouche est fine malgré des tanins un peu agressifs mais bien dominés par l'élevage. Parfait pour un émincé de lapin.

Dégusté le 21/11/2011

ACCORDS METS

Emincé de Lapin aux carottes
Crottin de Chavignol
Côte de veau aux morilles

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Domaine Franck Millet
68 Rue St Vincent
18300 BUE
Tel : 0033248542526
www.millet-sancerre.com