



Cuvée luc Faure



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Crémant de Die

Cépage(s): Clairette blanche , Aligoté , Muscat (ou Muscat blanc à petits grains)

Région: Vallée du Rhône

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Une légère rondeur enrobe une fraîcheur élancée et permet d'accentuer la friandise de ce vin. Les amers de fin de bouche soutiennent une délicate minéralité. Le vin est dense et ample. Une sensation fruitée de pêche blanche accentue le caractère primeur et plaisant de ce vin déjà ouvert. Un style riche, qui offrira de beaux accords !

ACCORDS METS

Brioche
Moules sauce poulette
Terrine de saumon

LIEUX DE VENTE

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

Vente en ligne :
VigneronsIndependants.com
<http://vigneronsindependants.com>

Vente en ligne : Vente Directe
Vignerons Indépendants
<http://www.vente-directe-vigneron-independant.com>