1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021



Cuvee luc Faure

Earl Jacques Faure

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Crémant de Die
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Clairette blanche, Aligoté, Muscat (ou Muscat blanc à petits grains)
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS 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.

Dégusté le 17/11/2020

ACCORDS METS

Brochettes de poissons
Beignets de fleurs de courgettes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Vente en ligne : VigneronsIndependants.com
vigneronsindependants.com