



Cuvee 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

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.

ACCORDS METS

Brochettes de poissons
Beignets de fleurs de courgettes

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>