

Domaine Binet Jacquet



2018 Faugères Grande Réserve

CAV-lansering:	CAV0147
AOP:	Faugères
Druvsorter:	40% carignan 40% mourvèdre 10% syrah 10% grenache
Uppfostring:	24 månader i ståltank, cementägg och ekfat.
Buteljering:	september 2020
Odling:	Ekologisk - AB Biodynamisk - Demeter
Alkoholhalt:	13,5 %
Drickfönster:	2022-2029
Serveringstemp:	16° C
Karafferas:	1 tim
Passar till:	Côte de Boeuf med béarnaisesås Mustig höstgryta
Pris:	355 kronor

Egna anteckningar