

Faugères - Cuvée Prestige 2016

La montagne et notre environnement sauvage nous procurent des arômes ou se mêlent les fruits noirs, les épices, la garrigue, avec une pointe fumée.

La bouche est harmonieuse, ample, avec une belle minéralité et un tannin présent mais souple.

A boire accompagné d'un lapin au thym, d'une pièce de bœuf cuite à la cheminée ou d'un gigot de sept heures.

Non filtré.

Prix public : 16.00 €

