

Crozes-Hermitage Blanc A.BIO Domaine Franck FAUGIER les Hauts Châssis" L'Essentiel" 2023

.La Bouche développe des arômes de pêche jaune,de brugnion,de rose et de violette, la réglisse,les fruits exotiques s'expriment finement ,



Référence : 451119

Prix : 22.65 €

Descriptif :

Crozes-Hermitage Blanc A.BIO Domaine Franck FAUGIER les Hauts Châssis" L'Essentiel" 2023

Le Domaine des Hauts Châssis est situé au coeur du lieu-dit « Les Hauts Châssis » au sud de l'appellation Crozes-Hermitage. La superficie du Domaine est de 17 hectares.

Le terroir est de type diluvium alpin (alluvions fluvio-glaciaires), il est composé de gros galets qui accumulent la chaleur tout au long de la journée pour la restituer durant la nuit. C'est Franck Faugier qui a repris le domaine familial et qui vinifie depuis 2003.

notes de dégustation :

Sa robe est de couleur or à reflets vert et cuivrée.La Bouche développe des arômes de pêche jaune,de brugnion,de rose et de violette, la réglisse,les fruits exotiques s'expriment finement ,avec une très belle fraîcheur et vivacité en bouche.

cépages : 50% Marsanne et 50% Roussanne vinifiées ensembles.

accords : apéritif, sur des poissons grillés, viande blanche en sauce écrémée .hareng pomme à l'huile

T°S: 12°C

G: 2 à 4 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)