Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

Séduisantes notes de vanille en direct de Faugères

Beschreibung:
Vin blanc complexe du sud de la France
Degustationsnotiz:
Jaune intense, arômes d'ardoise très pénétrants, fruits secs, vanille bourbon avec des notes florales. Bouche ample, juteuse, douce dans son style avec une densité, un fruit et une persistance incroyables. Mais élégant également et agréable à boire, poire, ananas. Finale longue et impressionnante. Un vin captivant issu du meilleur terroir, qui se marie parfaitement avec le poisson, saumon, coquilles Saint-Jacques ou le poulet à la crème.
Accompagne idéalement:
Se marie très bien avec les plats de poisson riches.
Servierempfehlung:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Château de la Liquière
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino
Artikelnummer:	1015119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	France
Notation:	Score 18,5/20
Cépage(s):	50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch