



Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Notes de vanille et d'abricot en direct de Faugères

Beschreibung:

Faugères, dans l'arrière-pays de Béziers, est connu pour ses vins rouges caractéristiques, qui prospèrent sur des schistes uniques. Mais le jeune et dynamique viticulteur François Vidal du Château de la Liquière vinifie également sur ce sous-sol des vins blancs impressionnants avec une fine note de vanille et beaucoup d'expression fruitée.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Poires vanillées et abricots dans le nez séduisant, sur de jolies notes de moka. Attaque souple et juteuse avec un équilibre agréable entre ampleur et fraîcheur, fruits jaunes mûrs et belle minéralité, texture crémeuse et délicate dans la finale aux accents vanillés.

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 2029

Cépage(s): Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino

Artikelnummer: 1015120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés