



Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Notes de vanille et d'abricots en direct de Faugères

Beschreibung:

Le terroir de Faugères, dans l'arrière-pays de Béziers, est connu pour ses sols schisteux typiques. François Vidal, le jeune vigneron dynamique du Château de la Liquière, y produit des vins blancs au fruité généreux qui séduisent par une fine note vanillée. Seules quelques barriques de Cistus Blanc ont été produites en 2021.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Poires vanillées et abricots dans le joli nez aux belles notes de moka. Attaque souple et juteuse, agréable équilibre entre plénitude et fraîcheur, fruits jaunes mûrs et belle minéralité, tendre et crémeux jusque dans la finale vanillée.

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. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

Artikelnummer: 1015121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés