



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 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:	À l'apogée
Cépage(s):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Artikelnummer:	1015123

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:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés