



Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un vin aux origines géographiques hors du commun

Beschreibung:

Grâce à sa minéralité, son opulence et sa fine note saline, il accompagne parfaitement la cuisine méditerranéenne.

Degustationsnotiz:

Jaune intense. Fleurs d'ombelles et pêches mûres, amandes blanches et belles notes de poire. Palais onctueux, milieu de bouche juteux, à la fois jeune et ample, avec maintenant également de l'ananas et du litchi, agréable fluidité et jolie note de massepain jusque dans la finale marquée par le coing.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Château La Verrerie

Elevage: 4 Mois en Foudre

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier

Artikelnummer: 1172120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	4 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés