



2018 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Château de la Liquière

Notation(s):

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s):

50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino

Référence:

1015118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s): 50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino

Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 14.0 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés