



2020 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Note de dégustation:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Languedoc-Roussillon |
| Producteur: | Château de la Liquière |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Bio |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino |
| Référence: | 1015120 |

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): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Viticulture: | Bio |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |