



## 2020 Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un vin aux origines géographiques hors du commun

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

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 masepain jusque dans la finale marquée par le coing.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Provence

**Sous-région:**

Vallée du Rhône méridionale

**Producteur:**

Château La Verrerie

**Notation(s):**

Score 18/20

**Elevage:**

4 Mois en Foudre

**Viticulture:**

Bio

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2027

**Cépage(s):**

31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier

**Référence:**

1172120

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Hautes Collines Blanc**

Lubéron AOP

Château La Verrerie

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés