



2021 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Notes de vanille et d'abricots en direct de Faugères

Description:

Le terroir de Faugères, dans l'arrière-pays de Béziers, est connu pour ses sols schisteux typiques. François Vidal, le jeune vigneron dynamique du Château de la Liquière, y produit des vins blancs au fruité généreux qui séduisent par une fine note vanillée. Seules quelques barriques de Cistus Blanc ont été produites en 2021.

Note de dégustation:

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 idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

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 2030
Cépage(s):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Référence:	1015121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés