

2021 Hautes Collines Blanc

(Bio), Château La Verrerie (Bio)

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
Producteur:	Château La Verrerie
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	47% Bourboulenc, 21% Clairette, 20% Vermentino, 8% Grenache Blanc, 4% Roussanne
Référence:	1172121



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

(Bio)

Château La Verrerie (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	47% Bourboulenc, 21% Clairette, 20% Vermentino, 8% Grenache Blanc, 4% Roussanne
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés