



## 2023 Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP, 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Producteur:</b>	Château La Verrerie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette
<b>Référence:</b>	1172123

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

Taille: A7 74x105

### **Hautes Collines Blanc**

Méditerranée IGP  
Château La Verrerie

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés