



## Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un superbo Faugères proveniente da un terroir di scisti neri.

### Descrizione:

I terreni scistosi della magnifica regione di Faugères non sono solo ideali per la viticoltura, ma anche per i cisti, gli arbusti dai fiori bianchi e rosa che rallegrano i vigneti con i loro colori. Questo blend di Syrah, Mourvèdre e Grenache, coltivato nelle parcelle più alte della tenuta, è maturato in botti da 500 litri e colpisce per il suo carattere potente e l'eccezionale potenziale di invecchiamento.

### Profilo aromatico:

Rosso porpora saturo con centro viola-nero. Al naso grande ricchezza di frutta in composta, amarene e prugne, pralina e mora. Al palato è vellutato con tannini compatti e perfettamente integrati, carnoso e corposo, rivela una grande personalità con complessi aromi di frutta nera ed eleganti note di cioccolato, tutto il calore del Sud della Francia fino al finale.

### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Château de la Liquière

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** Syrah, Mourvèdre, Grenache

**Numero articolo:** 1015022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Cistus rouge**

Faugères AOC  
Château de la Liquière

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.