



Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP, Château La Verrerie

La tenuta provenzale di Charles Heidsieck

Descrizione:

Sostenere le vigne senza controllarle: a Château la Verrerie, il credo di Valentine Tardieu-Vitali è quello di permettere al terroir di esprimersi al meglio. In armonia con la natura, celebra i valori del passato e li abbina a quelli del futuro.

Profilo aromatico:

Giallo luminoso con riflessi verde lime. Naso delicatamente ammaliante di mela cotogna e melone, pere alla vaniglia e fiori d'arancio. Il palato è armonioso e delicatamente untuoso, con succo di pera fresco e ancora belle note di melone, sfumature esotiche e marzapane. Cremoso e tenero, ma piacevolmente fresco, sviluppa continuamente nuove sfaccettature fino al finale.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Château La Verrerie

Produzione: in vasche d'acciaio inox

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

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 100% Viognier

Numero articolo: 1171925

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP
Château La Verrerie

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Viognier
Maturità di degustazione: pronta da bere
Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.