Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

Un terroir di scisto nero

Beschreibung:
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.

Degustationsnotiz:
Rosso scuro potente. Al naso rivela frutta nera, pepe, timo e cioccolato fondente. Potente e corposo, il palato è morbido ma anche vivace, con note di frutta candita, viola e varie erbe aromatiche. Un Cistus ancora molto giovane, con ottimi tannini, maturi e ancora presenti, che ha tutte le qualità per migliorare con un po' di invecchiamento. Per gustarlo subito, utilizzate un bicchiere ampio o lasciatelo arieggiare: si rivelerà allora in tutta la sua nobiltà, potente ed elegante al tempo stesso.

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.

Servierempfehlung:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Produzent:	Château de la Liquière
Viticoltura:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcolici:	14.5%
Da bere:	da subito fino al 2027
Varietà d'uva:	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
Artikelnummer:	1015017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Varietà d'uva:	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch