



Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un superbo Faugères da 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:

Porpora saturo con centro violaceo-nero. Naso goloso segnato dalla frutta, amarene e prugne, more e praline. Palato vellutato con tannini compatti e perfettamente integrati, con molta personalità, sia carnoso che grasso, frutti neri, bella dolcezza di cioccolato, emana una magnifica dolcezza meridionale 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.

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

Produttore: Château de la Liquière

Allevamento: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache

Artikelnummer: 1015019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
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 deccantarlo.