



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:

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.

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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: Syrah, Mourvèdre, Grenache

Artikelnummer: 1015020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre, Grenache
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.