



Cistus blanc

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

Seducanti note di vaniglia direttamente da Faugères

Beschreibung:

Vino bianco complesso del sud della Francia

Degustationsnotiz:

Giallo intenso, aromi di ardesia molto penetranti, frutta secca, vaniglia bourbon con note floreali. Corposo, succoso, morbido nello stile con incredibile densità, frutto e persistenza. Ma anche elegante e piacevole da bere, pera, ananas. Finale lungo e impressionante. Un vino accattivante del miglior terroir, che si abbina perfettamente a pesce, salmone, capesante o pollo cremoso.

Ideale con:

Si abbina molto bene a piatti di pesce dal sapore intenso.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produzent: Château de la Liquière

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino

Artikelnummer: 1015119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18,5/20
Varietà d'uva:	50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi