



Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Note di vaniglia e albicocche direttamente da Faugères

Beschreibung:

Il terroir di Faugères, nell'entroterra di Béziers, è famoso per i suoi tipici terreni scistosi. François Vidal, giovane e dinamico enologo dello Château de la Liquière, produce qui vini bianchi dal frutto generoso e con una delicata nota di vaniglia. Nel 2021 sono state prodotte solo poche botti di Cistus Blanc.

Degustationsnotiz:

Giallo luminoso con riflessi dorati. Pere e albicocche vanigliate al naso, con note di moka. Attacco morbido e succoso, piacevole equilibrio tra pienezza e freschezza, frutta gialla matura e fine mineralità, tenero e cremoso fino al finale vanigliato.

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 2030

Varietà d'uva: Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

Artikelnummer: 1015121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi