



Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Note di vaniglia e albicocche direttamente da Faugères

Beschreibung:

Faugères, nell'entroterra di Béziers, è conosciuta per i suoi caratteristici vini rossi, che crescono sugli esclusivi pendii di ardesia. Il giovane e dinamico enologo François Vidal dello Château de la Liquière pressa su questo sottosuolo anche vini bianchi di grande effetto con un fine aroma di vaniglia e un'ampia espressione di frutta.

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 bella 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

Produttore: Château de la Liquière

Allevamento: 8 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

Artikelnummer: 1015122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 90/100
Varietà d'uva:	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi