



## Façade

Blanc Côtes Catalanes IGP, Department 66

Uno stile unico

**Beschreibung:**

Il dipartimento 66 è il cuore della Francia sud-occidentale e serve da ispirazione e nome per la tenuta e i suoi vigneti nel villaggio di Maury. Le uve Grenache gris a bassa resa vengono raccolte e separate con cura per un imbottigliamento speciale. La produzione è limitata a soli dieci barili.

**Degustationsnotiz:**

Giallo luminoso con riflessi verde lime. Naso delizioso di pesche e pere alla vaniglia, gelatina di mele cotoné e crostata di prugne mirabelle. Gelatina di frutta in bocca liscia e di facile beva, fine equilibrio tra ampiezza e freschezza, aromi di cioccolato bianco e pere Williams, mandorla dolce nel finale fruttato.

**Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Francia

**Produzent:** Department 66

**Allevamento:** 7 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 100% Grenache Gris

**Artikelnummer:** 1094718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Façade

Blanc Côtes Catalanes IGP  
Department 66

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache Gris
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	7 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi