



Les Malpas

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un vino rosso affascinante e ricco di personalità

Beschreibung:

I piccoli raccolti di Syrah e Mourvèdre di François Vidal provengono da singole parcelle sui migliori terreni scistosi. Le uve raccolte a mano vengono affinate in barrique. Un vino potente, ricco di personalità e di potenziale di invecchiamento. Tutti i vini dello Château de la Liquière sono biologici.

Degustationsnotiz:

Complesso di colore granato-violaceo. Ciliegie nere e prugne secche al naso elegante, poi una leggera mineralità, che ricorda il ginepro e la liquirizia, entrambi aromatici e pieni di finezza. Attacco morbido e setoso con ancora frutta ricca e affascinanti note di terroir, pienezza, morbidezza e tannini perfettamente bilanciati, torta di prugne e ora anche un leggero tocco di caffè, mostra ancora e ancora nuovi aromi di frutta, succosi e dolci fino al finale con sapori di ciliegia.

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. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: Syrah, Mourvèdre

Artikelnummer: 1163219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Malpas

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.