



Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un vino dalle origini geografiche straordinarie

Beschreibung:

La sua mineralità, l'opulenza e la fine nota salina lo rendono perfetto per accompagnare la cucina mediterranea.

Degustationsnotiz:

Giallo intenso. Umbelliflora e pesche mature, mandorle bianche e note di pera. Palato untuoso, palato medio succoso, giovane e pieno, ora anche con ananas e litchi, piacevole fluidità e una bella nota di marzapane fino al finale di mela cotogna.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produzent: Château La Verrerie

Allevamento: 4 Mesi in grandi botti di legno

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier

Artikelnummer: 1172120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	4 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi