



Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP, 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

Produttore: Château La Verrerie

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette

Artikelnummer: 1172123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP
Château La Verrerie

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi