



2019 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Seducanti note di vaniglia direttamente da Faugères

Descrizione del vino:

Vino bianco complesso del sud della Francia

Nota di degustazione:

Giallo intenso, aromi di ardesia molto penetranti, frutta secca, vaniglia bourbon con note floreali. Corposo, succoso, morbido nello stile con incredibile densità, frutto e persistenza. Ma anche elegante e piacevole da bere, pera, ananas. Finale lungo e impressionante. Un vino accattivante del miglior terroir, che si abbina perfettamente a pesce, salmone, capesante o pollo cremoso.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Château de la Liquière

Valutazioni:

Score 18,5/20

Vinificazione:

8 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino

Numero di articolo:

1015119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | Score 18,5/20 |
| Varietà d'uva: | 50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino |
| Maturità: | fino a 2026 |
| Viticoltura: | Bio |
| Vinificazione: | 8 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |