2019 Les Malpas

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un vino rosso affascinante e ricco di personalità

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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. .
Abbinamenti:
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Liquière
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre
Numero di articolo:	1163219

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Malpas

Faugères AOC
Château de la Liquière

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch