



2020 Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Un vino dalle origini geografiche straordinarie

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Provenza

Sottoregione:

Valle del Rodano meridionale

Produttore:

Château La Verrerie

Valutazioni:

Score 18.5/20, Score 18/20

Vinificazione:

4 Mesi in Fulmine

Viticoltura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2027

Varietà d'uva:

31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier

Numero di articolo:

1172120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20, Score 18/20
Varietà d'uva:	31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier fino a 2027
Maturità:	Bio
Viticoltura:	4 Mesi in Fulmine
Vinificazione:	13.5 %
Gradazione alcolica:	
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi