



## 2021 Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP, Château La Verrerie

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, sia giovane che pieno, ora anche con ananas e litchi, piacevole fluidità e bella nota di marzapane fino al finale segnato dalla 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:** Francia

**Regione:** Provenza

**Produttore:** Château La Verrerie

**Valutazioni:** Score 18.5/20

**Vinificazione:** 4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Bio

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** fino a 2028

**Varietà d'uva:** 47% Bourboulenc, 21% Clairette, 20% Vermentino, 8% Grenache Blanc, 4% Roussanne

**Numero di articolo:** 1172121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Hautes Collines Blanc**

Méditerranée IGP  
Château La Verrerie

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	47% Bourboulenc, 21% Clairette, 20% Vermentino, 8% Grenache Blanc, 4% Roussanne
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi