



2020 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un superbo Faugères da un terroir di scisto nero

Descrizione del vino:

I terreni scistosi della magnifica regione di Faugères non sono solo ideali per la viticoltura, ma anche per i cisti, gli arbusti dai fiori bianchi e rosa che rallegrano i vigneti con i loro colori. Questo blend di Syrah, Mourvèdre e Grenache, coltivato nelle parcelle più alte della tenuta, è maturato in botti da 500 litri e colpisce per il suo carattere potente e l'eccezionale potenziale di invecchiamento.

Nota di degustazione:

Rosso porpora saturo con centro viola-nero. Al naso grande ricchezza di frutta in composta, amarene e prugne, pralina e mora. Al palato è vellutato con tannini compatti e perfettamente integrati, carnoso e corposo, rivela una grande personalità con complessi aromi di frutta nera ed eleganti note di cioccolato, tutto il calore del Sud della Francia fino al finale.

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
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre, Grenache
Numero di articolo:	1015020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre, Grenache
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.