



2022 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Sottile vaniglia e albicocca di Faugères

Descrizione del vino:

Faugères, nell'entroterra di Béziers, è conosciuta per i suoi caratteristici vini rossi, che crescono sugli esclusivi pendii di ardesia. Il giovane e dinamico enologo François Vidal dello Château de la Liquière pressa su questo sottosuolo anche vini bianchi di grande effetto con un fine aroma di vaniglia e un'ampia espressione di frutta.

Nota di degustazione:

Giallo luminoso con riflessi dorati. Pere e albicocche vanigliate al naso, con note di moka. Attacco morbido e succoso, piacevole equilibrio tra pienezza e freschezza, frutta gialla matura e bella mineralità, tenero e cremoso fino al finale vanigliato.

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, Score 18.5/20, Decanter 90/100

Vinificazione:

8 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

Numero di articolo:

1015122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20, Score 18.5/20, Decanter 90/100
Varietà d'uva:	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi