



2020 Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un vin aux origines géographiques hors du commun

Description:

Grâce à sa minéralité, son opulence et sa fine note saline, il accompagne parfaitement la cuisine méditerranéenne.

Note de dégustation:

Jaune intense. Fleurs d'ombelles et pêches mûres, amandes blanches et belles notes de poire. Palais onctueux, milieu de bouche juteux, à la fois jeune et ample, avec maintenant également de l'ananas et du litchi, agréable fluidité et jolie note de mûsepain jusque dans la finale marquée par le coing.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Provence

Sous-région:

Vallée du Rhône méridionale

Producteur:

Château La Verrerie

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

4 Mois en Foudre

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

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

Référence:

1172120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP

Château La Verrerie

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	4 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés