



2022 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Notes de vanille et d'abricots en direct de Faugères

Description:

Faugères, dans l'arrière-pays de Béziers, est connu pour ses vins rouges caractéristiques, qui prospèrent sur des schistes uniques. Mais le jeune et dynamique viticulteur François Vidal du Château de la Liquière vinifie également sur ce sous-sol des vins blancs impressionnants avec une fine note de vanille et beaucoup d'expression fruitée.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Piores vanillées et abricots dans le joli nez aux belles notes de moka. Attaque souple et juteuse, agréable équilibre entre plénitude et fraîcheur, fruits jaunes mûrs et belle minéralité, tendre et crémeux jusque dans la finale vanillée.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Château de la Liquière

Notation(s):

Score 18.5/20, Decanter 90/100

Elevage:

8 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

Référence:

1015122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, Decanter 90/100
Cépage(s):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés