



## 2023 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un vin blanc de livre d'images avec une part de barrique parfaite

**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. Poires 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

**Elevage:**

8 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Bio

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Cépage(s):**

Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

**Référence:**

1015123

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cistus blanc**

Faugères AOC  
Château de la Liquière

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés