



## 2020 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un vino bianco da cartolina con una perfetta quota di barrique

**Descrizione del vino:**

Faugères, nell'entroterra di Béziers, è nota per i suoi caratteristici vini rossi, che crescono su uno scisto unico. Ma il giovane e dinamico enologo François Vidal dello Château de la Liquière ricava da questo sottosuolo anche vini bianchi di grande effetto, con una fine nota di vaniglia e un'ampia espressione fruttata.

**Nota di degustazione:**

Giallo luminoso con riflessi dorati. Al naso seduce con pere e albicocche alla vaniglia, con belle note di moka. Attacco morbido e succoso con un piacevole equilibrio tra pienezza e freschezza, frutta gialla matura e fine mineralità, struttura cremosa e delicata sul finale con note di vaniglia.

**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:**

Francia

**Regione:**

Linguadoca-Rossiglione

**Produttore:**

Château de la Liquière

**Valutazioni:**

Score 18.5/20

**Vinificazione:**

8 Mesi in Barrique

**Viticoltura:**

Bio

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

fino a 2029

**Varietà d'uva:**

Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino

**Numero di articolo:**

1015120

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cistus blanc**

Faugères AOC  
Château de la Liquière

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi