



## 2021 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière

Note di vaniglia e albicocche direttamente da Faugères

### Descrizione del vino:

Il terroir di Faugères, nell'entroterra di Béziers, è famoso per i suoi tipici terreni scistosi. François Vidal, giovane e dinamico enologo dello Château de la Liquière, produce qui vini bianchi dal frutto generoso e con una delicata nota di vaniglia. Nel 2021 sono state prodotte solo poche botti di Cistus Blanc.

### 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 fine 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Château de la Liquière
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	1015121

## 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, Vermentino, Grenache Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<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