



## 2021 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un superbo Faugères proveniente da un terroir di scisti neri.

### Descrizione del vino:

I terreni scistosi della magnifica regione di Faugères non sono solo ideali per la viticoltura, ma anche per i cisti, gli arbusti dai fiori bianchi e rosa che rallegrano i vigneti con i loro colori. Questo blend di Syrah, Mourvèdre e Grenache, coltivato nelle parcelle più alte della tenuta, è maturato in botti da 500 litri e colpisce per il suo carattere potente e l'eccezionale potenziale di invecchiamento.

### Nota di degustazione:

Rosso porpora saturo con centro viola-nero. Al naso grande ricchezza di frutta in composta, amarene e prugne, pralina e mora. Al palato è vellutato con tannini compatti e perfettamente integrati, carnoso e corposo, rivela una grande personalità con complessi aromi di frutta nera ed eleganti note di cioccolato, tutto il calore del Sud della Francia fino al finale.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Château de la Liquière
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 93/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1015021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cistus rouge**

Faugères AOC  
Château de la Liquière

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.