



2023 Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP, Château La Verrerie

Un vino dalle origini geografiche straordinarie

Descrizione del vino:

La sua mineralità, l'opulenza e la fine nota salina lo rendono perfetto per accompagnare la cucina mediterranea.

Nota di degustazione:

Giallo intenso. Umbelliflora e pesche mature, mandorle bianche e note di pera. Palato untuoso, palato medio succoso, giovane e pieno, ora anche con ananas e litchi, piacevole fluidità e una bella nota di marzapane fino al finale di mela cotogna.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Provenza

Produttore: Château La Verrerie

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Biodinamico

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette

Numero di articolo: 1172123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP
Château La Verrerie

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi