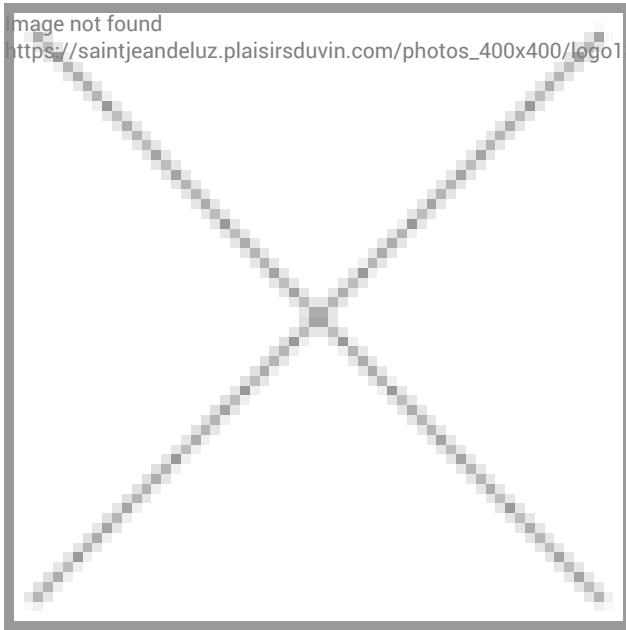


## CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



### Accords mets et vins

L'agneau, le bœuf, et la pintade sont des mets qui se marieront très bien avec ce vin.

### Détails

**Domaine :** Château de la Liquière

**Couleur :** Rouge

**Millesime :** 2021

**Degrés :** 14,5 %

**Viticulture :** Biologique

**Bio :** Oui

**Contenance :** 0,75 L

**Cépages :** Grenache, Carignan

**Région :** Languedoc Roussillon

**Packaging :** carton de 6

**Appellation :** AOP Faugères

**Nom du Vigneron :** Famille Vidal Dumoulin

**Theme :** Vigneresses!

### Caractéristiques

**Terroir :** Schistes

**Cépage :** 40% Carignan 40% Grenache 10% Syrah 10% Mourvèdre

**Vendange :** Manuelles

**Viticulture :** Biologique

**Vinification :** Macération carbonique pour une partie des carignans, classique pour le reste

**Elevage :** En cuve pendant 12 mois

### Dégustation

**Robe :** Rouge

**Nez :** Arômes de fruits noirs

**Bouche :** Tanins intenses révélant finesse et élégance

**Finale :** Très belle minéralité

**Garde :** 7 à 8 ans

**Température de service :** 15° à 16 °

### HISTOIRE DU DOMAIN

Domaine familial, le Château de la Liquière est composé de 58 ha plantés au milieu de la garrigue, très loin de tout centre urbain... Ce sont plus de 70 parcelles disséminées sur les schistes de 4 villages de l'appellation Faugères entre 150 et 350 mètres d'altitude. Ce terroir de schistes, cultivé en agriculture biologique nous offre des vins purs et d'une étonnante fraîcheur. Nos cuvées sont adaptées à chaque style de consommation, à chaque moment de la vie et reflètent notre sensibilité.

