

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE

image not found
https://saintjeandeluz.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png

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
Degrès : 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 : Vignerones!

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 DOMAINE

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.

