

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE 2022 ROUGE

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Son nom: «Château de La Liquière», tout simplement quoi de plus naturel pour la cuvée originelle du domaine ? L'expression même de notre terroir de schistes.

- Carignan 40%
- Grenache 40%
- Syrah 10%
- Mourvèdre 10%

Accords mets et vins

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

Détails

Millesime : 2022

Degrès : 14,5 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Carignan, Grenache

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin

Theme : Vignerones!

Domaine : Château de la Liquière

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Faugères

Bio : oui

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.

