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%
- Mourvèdre10%

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 : Grenache, Carignan
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin
Theme : Vigneronnes!
Domaine : Château de la Liquière
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Faugères
Bio : oui

Dégustation

Robe : Rouge
Nez : Arômes de fruits noirs
Bouche : Tanins intenses révèlant finesse et élégance
Finale : Très belle minéralitée
Garde : 7 à 8 ans
Température de service : 15° à 16 °

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

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.

Plaisirs du vin
Albi