LES AMANDIERS 2023 ROUGE

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Son nom : «Les Amandiers» est une parcelle plantée en courbes de niveaux sur les hauteurs de La Liquière il y a plus de 40 ans.

Accords mets et vins

Les Amandiers se marient bien avec la cuisine méditerranéenne : légumes farcis, poivrons marinés, grillades

Détails

Millesime : 2023
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin
Domaine : Château de la Liquière
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Faugères
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : 50% Syrah 20% Grenache 20% Carignan 10% Mourvèdre
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Vinification classique. Selon le profil du millésime, certaines parcelles sont vinifiées en grappes entières. L'élevage se fait en cuve.

Dégustation

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.