Millesime: 2022

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

Domaine : Château de la Liquière

Couleur : Rouge Millesime : 2022 Degrès : 14,5 % Viticulture : Biologique

Bio: oui

Contenance: 0,75 L

Cépages : Carignan, Grenache Région : Languedoc Roussillon Packaging : carton de 6 Appellation : AOP Faugères

Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin

Theme: Vigneronnes!

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.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg