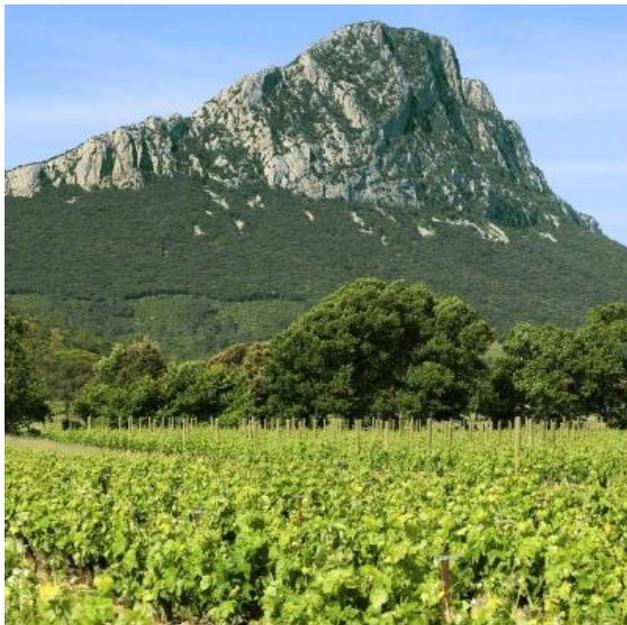


CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Accords mets et vins

Idéal pour les apéritifs, tapas, repas d'été !

Détails

Viticulture : Biologique

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin

Appellation : Vin de France

Bio : oui

Cépages : Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Couleur : Rosé

Domaine : Château de la Liquière

Millesime : 2022

Contenance : 0,75 L

Degrès : 12,5 %

Caractéristiques

Terroir : Terroir composé de sols de schistes

Cépage : Cinsault, Mourvèdre et Grenache

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Vinification classique et élevage en cuve

Dégustation

Robe : Rose pâle

Bouche : Un vin flatteur, tonique

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.

