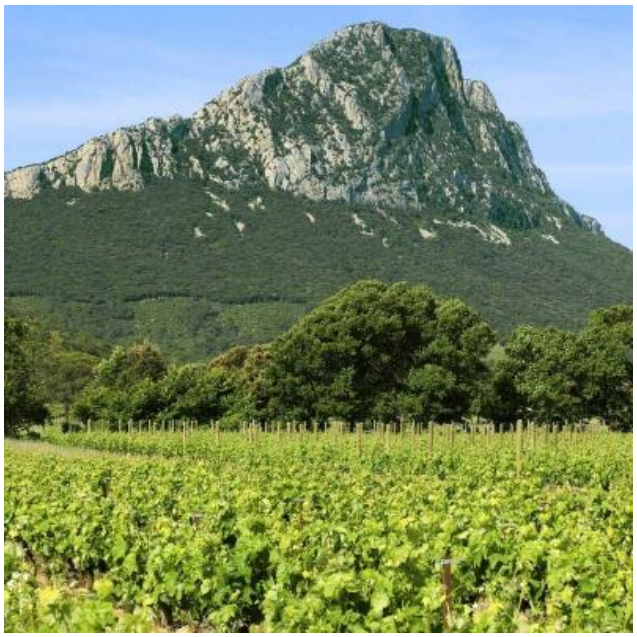
Millesime : 2022

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Accords mets et vins

cuisine d'été, les grillades, volaille, pâtes, barbecue, dessert aux fruits rouges

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin
Theme : grilladesrouges!
Appellation : Vin de France
Bio : oui
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre
Couleur : Rouge
Domaine : Château de la Liquière
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Caractéristiques

Terroir : Terroir composé de sols de schistes
Cépage : GRENACHE - SYRAH - CARIGNAN - CINSAULT - MOUVEDRE
Vendange : MANUELLES
Viticulture : Biologique
Vinification : vinification classique et élevage en cuve

Dégustation

Robe : Robe violacée tirant sur le rubis
Nez : Le nez est frais et développe des arômes de fruits rouges.
Bouche : La bouche est gourmande, pleine d'éclat!
Température de service : peut-être servi légèrement frais

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.