Château de la Liquière

Les amandiers - blanc



Le Château de la Liquière se situe à Cabrerolles dans le département de l'hérault. Depuis plusieurs générations, la Liquière est une belle histoire de la famille Dumoulin/Vidal, inscrite avec force, passion et sincérité dans le terroir de Faugères. Chacun avec sa propre sensibilité, son souci de détail et de perfection, essaye d'aller plus loin, en ayant la volonté de créer des vins qui procurent toujours plus de plaisir.

TERROIR : AOC Faugères 12% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Roussanne, grenache blanc, viognier, bourboulenc, marsanne

VINIFICATION : Vendanges manuelles en tout début de journée.
Élevage en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C

ACCORDS METS ET VIN : S'apprécie en apéritif, sur des poissons, des crustacés et certains fromages.

GARDE : Entre 3 et 4 ans.

SPÉCIFICITÉS : Flatteur et expressif, on y trouve des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs. C'est un vin frais, gourmand et délicat.