Château de la Liquière

Les amandiers - rosé



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 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Cinsault, mourvèdre, grenache

VINIFICATION : Vendanges manuelles en tout début de journée. Pressurage direct pour 90% de l'assemblage.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C

ACCORDS METS ET VIN : S'apprécie en apéritif, sur des poissons, de la cuisine exotique ou chinoise, des plats épicés et sur la cuisine d'été.

GARDE : Entre 1 et 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Ample et rafraîchissant, ce vin lumineux développe des arômes de fruits rouges (framboise, groseille) et de caramel au lait.