Château de la Liquière

Les amandiers - rouge



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) : Syrah 50%, 20% grenache, 20% carignan, 10% mourvèdre

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Vinification classique. Selon le profil du millésime, certaines parcelles sont vinifiées en grappes entières.
Élevage en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C

ACCORDS METS ET VIN : Se marie avec la cuisine méditerranéenne, légumes farcis, poivrons marinés, grillades.

GARDE : Vous pouvez le garder ou le boire dès à présent.

SPÉCIFICITÉS : Ce vin nous offre des arômes de fruits rouges frais, de garrigue, d'épices.