

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE 2021 BLANC

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Son nom : «Château de La Liquière» tout simplement quoi de plus naturel pour la cuvée originelle du domaine.

Accords mets et vins

s'apprécie en apéritif, sur des poissons cuisinés, des coquilles Saint-Jacques, du ris de veau, des fromages.

Détails

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Roussanne, Grenache blanc

Région : Languedoc

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Faugères

Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin

Couleur : Blanc

Millesime : 2021

Domaine : Château de la Liquière

Caractéristiques

Terroir : Schistes

Cépage : Roussane Grenache blanc

Vendange : Vendanges manuelles en tout début de journée

Viticulture : Biologique

Vinification : Vinification et élevage en cuve.

Élevage : élevage en cuve.

Dégustation

Nez : Un nez de fleurs blanches

Bouche : la bouche est soyeuse, élégante d'une grande fraîcheur.

Finale : Des notes minérales en fin de bouche, marque de fabrique de notre terroir.

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.

