TUTTI FRUTTI 2024 ROUGE

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

A La Liquière,"tutti frutti" a toujours désigné pendant les vendanges la cuve dans laquelle sont vinifiés plusieurs cépages, plusieurs parcelles.

Accords mets et vins

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

Détails

Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin
Theme : grilladesrouges!
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Domaine : Château de la Liquière

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.