



2019 Les Malpas

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un vin rouge charmant avec beaucoup de personnalité

Description:

Les minuscules rendements de syrah et de mourvèdre de François Vidal proviennent de parcelles uniques situées sur les meilleurs sols schisteux. Les raisins vendangés à la main sont élevés en barriques. Un vin puissant avec beaucoup de personnalité et un potentiel de garde. Tous les vins du Château de la Liquière sont bio.

Note de dégustation:

Grenat pourpre complexe. Des cerises noires et des prunes séchées dans le nez élégant, puis une légère minéralité, rappelle le genièvre et la réglisse, à la fois aromatique et tout en finesse. Attaque soyeuse et douce avec à nouveau un fruit riche et des notes de terroir fascinantes, plénitude, douceur et tannins parfaitement équilibrés, gâteau aux pruneaux et maintenant aussi une légère touche de café, montre sans cesse de nouveaux arômes de fruits, juteux et doux jusqu'à la finale aux saveurs de cerises.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Liquière
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	Syrah, Mourvèdre
Référence:	1163219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Malpas

Faugères AOC
Château de la Liquière

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Syrah, Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.