



## 2019 Tarroussel

Faugères AOC, Château de la Liquière

Parcelles uniques et quantité limitée

### Description:

Les faibles rendements de Grenache et de Carignan de François Vidal sont issus de parcelles uniques situées sur les meilleurs sols schisteux. Les raisins sont vendangés à la main et l'assemblage élevé en grande cuve pour éviter les notes de torréfaction dues aux barriques, qui pourraient nuire à la complexité des arômes fruités. Le Tarroussel séduit par sa personnalité et son magnifique potentiel de garde. Le Château de la Liquière ne produit que des vins bio.

### Note de dégustation:

Grenat intense aux reflets rubis. Compote de prunes et cerises à la cannelle dans le nez complexe, sur de délicates notes sucrées de chocolat, un fruit irrésistible qu'accompagne la minéralité typique d'ardoise. Bouche veloutée et tendre aux tannins parfaitement intégrés, avec un équilibre parfait, ainsi qu'une structure ample et pleine de caractère, des arômes de mûres et de prunes dans d'innombrables nuances, montrant un grand potentiel, sur des touches d'olives noires et de réglisse, belle profondeur jusque dans la finale soyeuse.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Liquière
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Carignan
<b>Référence:</b>	1163419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Tarroussel**

Faugères AOC  
Château de la Liquière

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** Grenache, Carignan  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 12 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.