



2021 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un superbe Faugères issu d'un terroir de schiste noir

Description:

La magnifique région de Faugères est non seulement propice à la viticulture, mais aussi la terre de prédilection des cistes, ces arbustes aux fleurs roses qui égaièrent les vignobles de leurs couleurs. Cet assemblage à base de Syrah, de Mourvèdre et de Grenache cultivés sur les plus hautes parcelles du domaine est élevé dans des fûts de 500 litres et séduit par son caractère puissant et son fruité envoûtant.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre violet-noir. Grande richesse de fruit dans le nez composé, cerises amarena et pruneaux, pralinés et mûre. Bouche veloutée aux tannins compacts et parfaitement intégrés, charnu et gras, il dévoile beaucoup de personnalité avec des arômes de fruits noirs complexes et d'élégantes notes de chocolat, toute la chaleur du Sud de la France jusqu'en finale.

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): | Decanter 93/100, Score 18.5/20 |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Bio |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2035 |
| Cépage(s): | Syrah, Mourvèdre, Grenache |
| Référence: | 1015021 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière

Origine: France
Notation(s): Decanter 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): Syrah, Mourvèdre, Grenache
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Bio
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.