



2020 Tarroussel

Faugères AOC, Château de la Liquière

Trame uniche e quantità limitate

Descrizione del vino:

Le basse rese di Grenache e Carignan di François Vidal provengono da singole parcelle sui migliori terreni scistosi. Il Tarroussel ha una personalità seducente e un magnifico potenziale di invecchiamento. Lo Château de la Liquière produce solo vini biologici.

Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi rubino. Una bella dolcezza di cioccolato esalta il complesso naso di composta di prugne e ciliegie alla cannella, un frutto irresistibile, accompagnato da una tipica mineralità scistosa. Il palato è vellutato e molto morbido, con tannini perfettamente integrati, un magnifico equilibrio, una struttura corposa e piena di carattere e complessi aromi di more e prugne. Aromi complessi di more e prugne, che rivelano enormi riserve, su sfumature di olive nere e liquirizia, bella profondità fino al finale setoso.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Liquière
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	Grenache, Carignan
Numero di articolo:	1163420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tarroussel

Faugères AOC
Château de la Liquière

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Grenache, Carignan
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.