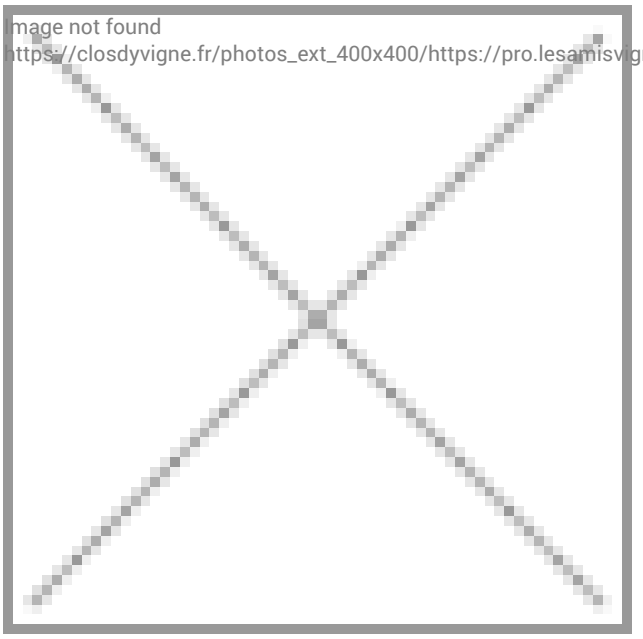
CHÂTEAU LA LIQUIÈRE 2021 BLANC

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Son nom : «Château de La Liquière» tout simplement quoi de plus naturel pour la cuvée originelle du domaine.

Accords mets et vins

s'apprécient en apéritif, sur des poissons cuisinés, des coquilles Saint-Jacques, du ris de veau, des fromages.

Détails

Domaine : Château de la Liquière
Couleur : Blanc
Millesime : 2021
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Roussanne, Grenache blanc
Région : Languedoc
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Faugères
Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : Roussane Grenache blanc
Vendange : Vendanges manuelles en tout début de journée
Viticulture : Biologique
Vinification : Vinification et élevage en cuve.
Elevage : élevage en cuve.

Dégustation

Nez : Un nez de fleurs blanches
Bouche : la bouche est soyeuse, élégante d'une grande fraîcheur.
Finale : Des notes minérales en fin de bouche, marque de fabrique de notre terroir.

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.


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png