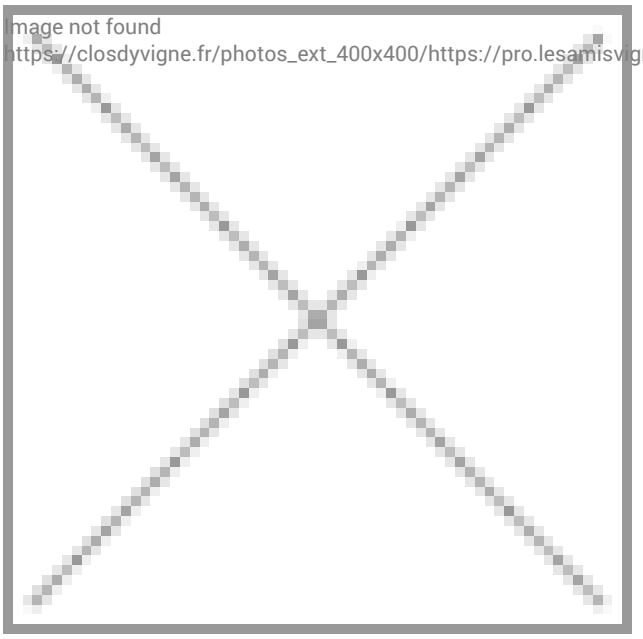
CISTUS 2021 ROUGE

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Son nom: Le Ciste («Cistus» en latin) est la plante emblématique de notre environnement. Rose ou blanche, elle entoure nos parcelles et sculpte le paysage au mois de Mai.
Un vin élégant, complexe et avec une belle fraicheur.

- Syrah 60%
- Mourvèdre 20%
- Grenache 10%
- Carignan 10%

Accords mets et vins

Canard, viandes marinées, et fromages goûteux, s'accorderont à merveille avec ce vin

Détails

Domaine : Château de la Liquière
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Faugères
Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : 60% Syrah, 20% Mourvèdre, 10 % Grenache, 10 % Carignan
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Opérations de remaontages et pigeages , pendant la durée de cuvaison
Elevage : En barriques de 500 l pour 60% de l'assemblage, le reste en cuve

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Parfums complexes de fruits cuits, chocolat et thym
Bouche : Tanins de velours, dense,
Finale : Belle complexité et fraîcheur saisissante
Garde : Vin de garde
Température de service : 15° 16 °

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : très belle robe pourpre, reflet sombre, disque de jus de mûres écrasées. Nez : une approche tonique, la signature de l'appellation donne le ton. Un raisin bien mûr, des odeurs de fruits noirs et de garrigue mènent le bal avec un côté épicé qui donne de la noblesse. Bouche : une attaque fraîche et sudiste à la fois. Un tanin qui roulent sur la langue. La matière présente un parfait équilibre ce qui rend aériennes les notes de garrigue, boisée, épicée et de zan. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2022. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : oui mais 20 minutes avant de passer à table. Accords : viandes grillées, plats en sauce mijotés, gratin de légumes grillés. Le plat : Parmentier de taureau. Remarque : Une syrah à majorité assemblée à un trio de cépages, bien calculé. Surtout d'un élevage très très maîtrisé où le volume du bois donne du volume au vin.

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.

