



Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

Un superbe Faugères issu d'un terroir de schiste noir

Beschreibung:

Les sols schisteux de la magnifique région de Faugères sont non seulement propices à la viticulture, mais aussi la terre de prédilection des cistes, ces arbustes aux fleurs blanches et 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 potentiel de garde exceptionnel.

Degustationsnotiz:

Violet intense. Fruits noirs, gianduja et pain d'épices dans le nez complexe, dominé par une belle minéralité. Puissant aussi au palais, texture légèrement crémeuse et dégageant beaucoup de chaleur méridionale, agréable fondant dans le milieu de bouche, à la fois compact et ouvert, gelée de mûres, fruits confits, et de beaux arômes de violette. Une alliance entre soleil du sud et minéralité du terroir d'ardoise.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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

Produzent: Château de la Liquière

Eleavage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 70% Syrah, 25% Mourvèdre, 5% Grenache

Artikelnummer: 1015018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Syrah, 25% Mourvèdre, 5% Grenache
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	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.