



Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière

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 égaient 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:

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 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

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): Syrah, Mourvèdre, Grenache

Artikelnummer: 1015020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Syrah, Mourvèdre, Grenache
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.