



2017 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Un terroir de schiste noir

Description:

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 égalaient 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.

Note de dégustation:

Rouge foncé puissant. Le nez révèle des fruits noirs, du poivre, du thym et du chocolat noir. Puissant et corsé, le palais est fondant, mais aussi vif avec des notes de fruits confits, de violette et d'herbes diverses. Un Cistus encore très jeune avec d'excellents tanins, mûrs et encore présents, qui possède toutes les qualités pour se bonifier à condition de le laisser vieillir un peu. Pour le déguster de suite, utilisez un grand verre ou laissez le s'aérer - il se révélera alors dans toute sa noblesse, à la fois puissant et élégant.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Liquière
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
Référence:	1015017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Origine: France
Notation(s): Parker 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Cépage(s): 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Bio
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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.