



## 2018 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Un superbe Faugères issu d'un terroir deschiste 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 égayaient 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:

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 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.

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France                                |
| <b>Région:</b>         | Languedoc-Roussillon                  |
| <b>Producteur:</b>     | Château de la Liquière                |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18.5/20                         |
| <b>Elevage:</b>        | 12 Mois en Barrique                   |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio                                   |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %                                |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2028                         |
| <b>Cépage(s):</b>      | 70% Syrah, 25% Mourvèdre, 5% Grenache |
| <b>Référence:</b>      | 1015018                               |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cistus rouge**

Faugères AOC  
Château de la Liquière (Bio)

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | France  |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18.5/20   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 70% Syrah, 25% Mourvèdre, 5% Grenache   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2028   |
| <b>Viticulture:</b> | Bio   |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanter. |