



## 2019 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière

Un superbe Faugères issu d'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 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.

### **Note de dégustation:**

Pourpre saturé, centre violet-noir. Nez gourmand marqué par le fruit, cerises amarena et pruneaux, mûres et pralinés Palais velouté avec des tannins compacts et parfaitement intégrés, avec beaucoup de personnalité, à la fois charnu et gras, fruits noirs, belle douceur chocolatée, il dégage une magnifique douceur du Sud jusqu'en finale.

### **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 2032
<b>Cépage(s):</b>	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
<b>Référence:</b>	1015019

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

Taille: A7 74x105

### **Cistus rouge**

Faugères AOC  
Château de la Liquière

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**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.