



2020 Tarroussel

Faugères AOC, Château de la Liquière

Parcelles uniques et quantité limitée

Description:

Les faibles rendements de Grenache et de Carignan de François Vidal sont issus de parcelles uniques situées sur les meilleurs sols schisteux. Le Tarroussel séduit par sa personnalité et son magnifique potentiel de garde. Le Château de la Liquière ne produit que des vins bio.

Note de dégustation:

Grenat intense avec des reflets rubis. Une jolie douceur chocolatée rehausse le nez complexe de compote de prunes et de cerises à la cannelle, un fruit irrésistible, accompagné d'une minéralité schisteuse typique. Bouche veloutée et d'une grande douceur, avec des tannins parfaitement intégrés, magnifique équilibre, structure à la fois ample et pleine de caractère, arômes complexes de mûres et de pruneaux, révélant d'énormes réserves, sur des nuances d'olives noires et de réglisse, belle profondeur jusque dans la finale soyeuse.

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):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	Grenache, Carignan
Référence:	1163420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tarroussel

Faugères AOC
Château de la Liquière

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): Grenache, Carignan
Apogée: jusqu'en 2039
Viticulture: Bio
Elevage: 12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 15.5 %
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
déguster.