



## Tarroussel

Faugères AOC, Château de la Liquière

Trame uniche e quantità limitate

### **Beschreibung:**

Le basse rese di Grenache e Carignan di François Vidal provengono da singole parcelle sui migliori terreni scistosi. Il Tarroussel ha una personalità seducente e un magnifico potenziale di invecchiamento. Lo Château de la Liquière produce solo vini biologici.

### **Degustationsnotiz:**

Granato intenso con riflessi rubino. Una bella dolcezza di cioccolato esalta il complesso naso di composta di prugne e ciliegie alla cannella, un frutto irresistibile, accompagnato da una tipica mineralità scistosa. Il palato è vellutato e molto morbido, con tannini perfettamente integrati, un magnifico equilibrio, una struttura corposa e piena di carattere e complessi aromi di mora e prugna. Aromi complessi di more e prugne, che rivelano enormi riserve, su sfumature di olive nere e liquirizia, bella profondità fino al finale setoso.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Château de la Liquière

**Allevamento:** 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2039

**Varietà d'uva:** Grenache, Carignan

**Artikelnummer:** 1163420

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Tarroussel

Faugères AOC  
Château de la Liquière

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Carignan
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2039
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.