



2019 Tarroussel

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Trame uniche e quantità limitate

Descrizione del vino:

Le basse rese di Grenache e Carignan di François Vidal provengono da singole parcelle sui migliori terreni scistosi. Le uve sono raccolte a mano e l'assemblaggio è maturato in grandi tini per evitare le note tostate delle botti, che potrebbero sminuire la complessità degli aromi fruttati. Il Tarroussel ha una personalità seducente e un magnifico potenziale di invecchiamento. Lo Château de la Liquière produce solo vini biologici.

Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi rubino. Prugna e composta di ciliegie con cannella nel complesso naso, con delicate note di cioccolato dolce, frutta irresistibile accompagnata dalla tipica mineralità dell'ardesia. Al palato è vellutato e tenero, con tannini perfettamente integrati, perfetto equilibrio e una struttura ampia e corposa, aromi di more e prugne in innumerevoli sfumature, mostra un grande potenziale, con note di olive nere e liquirizia, buona profondità fino al finale setoso.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Lingadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Liquière
Valutazioni:	Score 19/20, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Grenache, Carignan
Numero di articolo:	1163419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tarroussel

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	Grenache, Carignan
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.