

CHÂTEAU DE la Liquière



Languedoc

Faugères « LES AMANDIERS rosé 2017 » Château De La Liquière

Vin issu de l'agriculture biologique.

Terroir : Schistes

Altitude : 150 à 350 mètres

Superficie : 18 ha

Production : 55 000 bouteilles

Cépages : 50% Cinsault ; 35% Mourvèdre ; 15% Grenache

Vinification : Vendanges manuelles, tri des grappes . 90% des raisins sont pressés directement. (Le reste est issu d'une saignée). Le jus obtenu est refroidi et débourbé. La fermentation se déroule lentement entre 14 et 19°C. La fermentation malolactique n'est pas faite pour garder de la fraîcheur.

Elevage : En cuve pendant 5 mois minimum.

Dégustation : Ample et rafraîchissant, ce vin lumineux développe des arômes de fruits rouges (framboise, groseille,...) et de caramel au lait.

Evolution : A boire dans les 2 ans !

Gastronomie : Les Amandiers s'apprécie en apéritif, sur des poissons, de la cuisine exotique ou chinoise, des plats épicés et avec la cuisine d'été.

Température de service : 10 à 12°