

CHÂTEAU DE la Liquière



Languedoc

Faugères « LES AMANDIERS rouge 2013 » Château De La Liquière

Terroir : Schistes

Altitude : 150 à 350 mètres

Superficie : 20 ha

Production : 80 000 bouteilles

Cépages : 30% Carignan ; 30% Syrah ; 30% Grenache ;
10% Mourvèdre

Vinification : Vendanges manuelles, tri des grappes . La vinification varie selon les cépages. Certain Carignan et les Syrah les plus jeunes sont vinifiés en macération carbonique: les raisins sont mis entiers en cuve et sont laissés intacts pendant toute la durée de cuvaion (20 jours). Les autres parcelles sont égrappées et travaillées de manière classique : remontages, délestages ou pigeages réguliers à 27 - 29°C.

Eleveage : En cuve pendant 8 mois minimum.

Dégustation : « Les Amandiers » proviennent de jeunes vignes, aussi ils nous offrent des arômes de fruits rouges frais: groseille, fraise, cassis. Un vin de plaisir et de tendresse, d'une grande fraîcheur aromatique.

Evolution : A boire dans les 5 ans !

Gastronomie : Les Amandiers se marient bien avec la cuisine méditerranéenne : légumes farcis, poivrons marinés, grillades,...

Température de service : 15°