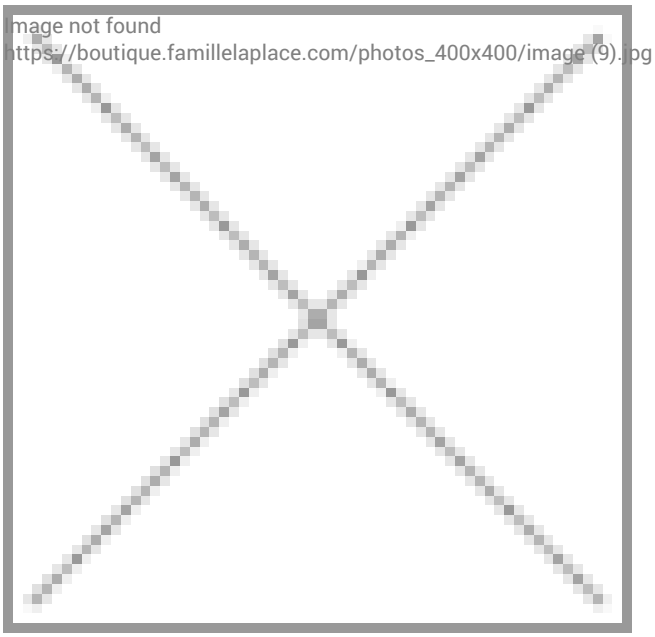
CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Accords mets et vins

Un vin parfait pour les apéritifs, les coquillages, les crustacés

Détails

Domaine : Château de la Liquière
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Vermentino, Muscat
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin

Caractéristiques

Terroir : Terroir composé de sols de schistes
Cépage : Vermentino et Muscat
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Vinification classique et élevage en cuve

Dégustation

Bouche : Un vin plein d'éclat et de fraîcheur, aux notes exotiques et d'agrumes.
Température de service : Peut-être servi légèrement frais

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine familial, le Château de la Liquière est composé de 58 ha plantés au milieu de la garrigue, très loin de tout centre urbain... Ce sont plus de 70 parcelles disséminées sur les schistes de 4 villages de l'appellation Faugères entre 150 et 350 mètres d'altitude. Ce terroir de schistes, cultivé en agriculture biologique nous offre des vins purs et d'une étonnante fraîcheur. Nos cuvées sont adaptées à chaque style de consommation, à chaque moment de la vie et reflètent notre sensibilité.

LAPLACE VIGNERONS
DEPUIS 1759