



FAUGÈRES

CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE

AOC FAUGERES

Terroir: Schistes
Altitude: de 200 à 300
mètres
Cépages: 40% Carignan
30% Grenache
30% Syrah

Son nom: «Château de La Liquière», tout simplement... quoi de plus naturel pour la cuvée originelle du domaine?

Vinification: vendanges manuelles, élevage en cuve.

Dégustation: Les vignes sont âgées, profondément enracinées dans le schiste, elles nous offrent quelques rares, mais précieuses grappes dévoilant notre terroir. C'est un vin intense, développant des arômes de fruits rouges, de fruits noirs, sur des notes minérales.

Accord: La Liquière se marie bien avec l'agneau, le filet de bœuf, le pigeon et la pintade.

