

LES AMANDIERS DE LA LIQUIÈRE

Terroir: Schistes
Altitude: 250 mètres

AOC FAUGERES

Cépages: 40% Roussane
25% Grenache blanc
10% Viognier
10% Bourboulenc
15% Marsanne

Son nom: «Les Amandiers» est une parcelle plantée en courbes de niveaux sur les hauteurs de La Liquière il y a plus de 40 ans.

Vinification: vendanges manuelles en tout début de journée. Elevage en cuve.

Dégustation: Flatteur et expressif, on y trouve des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs. C'est un vin frais, gourmand et délicat.

Accord: Les Amandiers s'apprécie en apéritif, sur des poissons grillés, des crustacés et certains fromages.

