

CISTUS 2022 BLANC

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Son nom: Le Ciste («Cistus» en latin) est la plante emblématique de notre environnement. Rose ou blanche, elle entoure nos parcelles et sculpte le paysage au mois de Mai.

Vin de gastronomie, expressif et élégant.

- Roussanne 60%
- Grenache blanc 20%
- Vermentino 10%
- Bourboulenc 10%

Accords mets et vins

Parfait avec des poissons cuisinés, des coquilles St Jacques, des ris de veau, ou encore du fromage

Détails

Bio : oui

Nom du Vigneron : Famille Vidal Dumoulin

Domaine : Château de la Liquière

Couleur : Blanc

Millesime : 2022

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biologique

Cépages : Roussanne

Contenance : 0,75 L

Région : Languedoc Roussillon

Appellation : AOP Faugères

Dégustation

Robe : Or pâle brillant

Nez : Fruits blancs mûrs mêlés de vanille

Bouche : Soyeuse et élégante

Finale : Belle acidité d'ensemble, généreux et fin

Garde : 4 à 5 ans

Température de service : 11°

Caractéristiques

Terroir : Schistes

Cépage : 60% roussanne, 20% grenache blanc, 10% vermentino, 10% bourboulenc

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Les raisins sont pressés directement; le jus est refroidi, débourbé et mis en barrique ou en cuve

Elevage : En barrique de 500 l pendant 8 mois sur lies fines avec bâtonnage, le reste en cuves

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.

