

# CISTUS 2023 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

**Degrès** : 13,5 %

**Nom du Vigneron** : Famille Vidal Dumoulin

**Domaine** : Château de la Liquière

**Région** : Languedoc Roussillon

**Appellation** : AOP Faugères

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2023

**Viticulture** : Biologique

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Roussanne

## 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.

