

LES AMANDIERS DE LA LIQUIÈRE

Terroir: Schistes **AOC FAUGERES**
Altitude: 250 mètres
Cépages: Cinsault
Mourvèdre
Grenache

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. Pressurage direct pour 90% de l'assemblage,.

Dégustation: Ample et rafraîchissant, ce vin lumineux développe des arômes de fruits rouges (framboise, groseille, ...) et de caramel au lait.

Accord: Les Amandiers s'apprécie en apéritif, sur des poissons, de la cuisine exotique ou chinoise, des plats épicés et sur la cuisine d'été.

