

# LES AMANDIERS DE LA LIQUIÈRE

Terroir: Schistes  
Altitude: 250 à 350  
mètres

Cépages: Syrah  
Grenache  
Carignan  
Mourvèdre

AOC FAUGERES

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.

La technique: récolte manuelle. Vinification classique. Selon le profil du millésime, certaines parcelles sont vinifiées en grappes entières.

L'élevage se fait en cuve.

Dégustation: Ce vin nous offre des arômes de fruits rouges frais, de garrigue, d'épices...un vin gourmand et frais!

Accord: Les Amandiers se marient bien avec la cuisine méditerranéenne : légumes farcis, poivrons marinés, grillades ...

