

# Domaine Léon Barral Faugères Valinières rouge 2007 (75 cl)

Prix du produit :

**276,00 €**

**caractéristiques du produit :**



Vigneron(ne): Didier BARRAL

Millésime: 2007

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Valinières

Wine Advocate (Parker): 93/100

**Description du produit :**

**Sur ce vin en particulier:**

**Interview avec Didier Barral** pour déguster sa cuvée "Valinière" (par Florence bal, La Revue des Vins de France nov. 2013):

Assemblage de mourvèdre (80%) et syrah, cette cuvée met en valeur les terroirs de schistes de Faugères.

**Quand l'apprécier ?** *"Cette cuvée s'apprécie très bien dans sa jeunesse ou après 10 ans d'âge. Les vignes étant cultivées en "bio" et le vin très peu sulfité, son évolution peut surprendre. Il est très important de stocker les bouteilles dans une cave fraîche (13°C). Le premier millésime a été créé en 1993. Il n'y a pas eu de Valinière en 1995 et 1997".*

**Carafage:** *"Par goût personnel, je carafe rarement les vins. Je conseille de le goûter avant le service et de décider en fonction. Valinière connaît un élevage en fût de 2 ans et demi sans soutirage. Lors de certaines phases de son évolution, il peut être fermé, avec des arômes un peu animaux, il faut alors le carafier pour libérer le nez"*

---

**Température de service:** *"C'est un vin solaire avec une belle fraîcheur. Il faut toujours le servir frais, à 15-16°C, mais pas au-delà sinon le côté chaleureux domine trop".*

**Mets d'accompagnement:** *"Du gibier ! Des bécasses, des grives à la broche ou mijotées l'accompagnent très bien. Une côte de boeuf ou du cochon noir gascon grillé mettent bien en valeur les millésimes jeunes".*

**Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, juin 2011):** *Dark cherry preserves and plum paste tinged by brown spices and pungent citrus zest inform the dense, finely tannic and richly ripe Barral 2007 Faugeres Valiniere. The combination of grip and vivacity here is striking, even if the seamless ripeness and sense of fluidity comes at the price of faint alcoholic heat in what is otherwise an utterly formidable finish. This ought to be worth following for the better part of a decade.*

**Description brève du produit :**