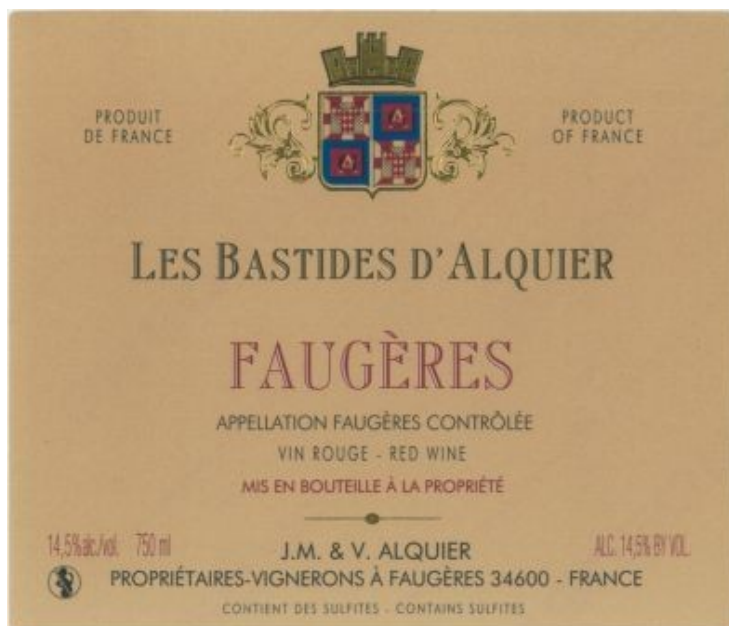


Domaine Jean-Michel Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): J-M. ALQUIER (Bardi d'Alquier)

Millésime: 2016

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La meilleure cuvée de Jean-Michel Alquier... très syrah... bâtie pour la garde ! Attendre quelques années pour déguster cette cuvée prestigieuse de celui qui est pour nous le meilleur vigneron de son appellation.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE J.M. ALQUIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jean-Michel Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2020) : 15,5/20. *Un vin profond et racé : on*

monte d'un cran avec cette cuvée phare du domaine, à la finale fumée et aux tanins affirmés, qui s'adresse aux amateurs de vins structurés.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le vignoble : le vignoble planté à 340 mètres d'altitude au-dessus de la mer Méditerranée, est abrité au Nord par 5 ha de bois de chênes verts, mais il est venté par la tramontane à l'Ouest. Des coteaux exposés Sud-Est, on peut apercevoir au soleil levant la montagne de Sète, au sud le Mont Saint Loup du Cap d'Agde et enfin à l'Ouest le Mont Canigou souvent enneigé. Cette situation peu commune reste un site très particulier. La campagne belle et sauvage, aux nombreuses variétés de fleurs et de plantes des garrigues ravit l'oeil au printemps et enivre les sens en été de ces multiples odeurs. Thym, Lauriers, Menthe sauvage, extraordinaires genêts odorants.

Encépagement : 80% Syrah, 20% Grenache noir. Le cépage qui domine les assemblages est la syrah. Remarquablement aromatique sur nos schistes, structurée colorée aux notes souvent animales. Le grenache noir apportera la finesse et l'élégance, le faible pourcentage de mourvèdre la complexité.

Sols : Schistes gris, hauts de coteaux.

Age des vignes : 67 ans, culture raisonnée, mise en bouteille au Domaine sans filtration.

Garde : entre 8 et 20 ans.

Accompagnement : bécasses et perdreaux sauvages en cocotte et au lard.