

Domaine Bardi d'Alquier Faugères "Les Premières" rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Premières

RVF: 14.5/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

La cuvée idéale pour découvrir le grand talent de Jean-Michel Alquier. Ses autres cuvées sont de grande garde... et Les Premières, accessible plus jeune, aide à patienter !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE Bardi d'ALQUIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Bardi d'Alquier Faugères " Les Premières" 2016 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Un millésime 2016 au profil assez classique. Les rouges pourront vieillir avec grâce. Avec ses notes de moka, de tabac et d'épices, les Premières ouvre le bal. Il accompagnera parfaitement une tapenade.*

Fiche Technique sur ce vin :

Terroir : Schistes gris. Bas de côteaux, terres rocheuses et végétation parsemée.

Cépage : Syrah / grenache / mourvèdre.

Vinification : Egrappage partiel, cuvaison longue.

Elevage : 12 à 14 mois en barriques partiellement neuves. Mises en bouteille au domaine sans filtration.

Potentiel de garde : 10 ans au moins

Dégustation :

- Nez : Vin chaleureux et équilibré exprimant des notes de grillé et de fumé. Intensité et aromatique exceptionnelle (écorce d'orange et bois de santal).
- Bouche : Bouche ronde, soyeuse avec des tanins fins et souples, belle harmonie en bouche.

Accords met/vin : Pigeon rôti au four et pulpe de petits pois et légumes, andouillette de homard en crépinette de chou chinois, carpaccio de boeuf maturé, turbot cuit au natuel et carotte au miel, conté affiné de 24 mois.