

Domaine Bardi d'Alquier Faugères "Les Premières" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Premières

RVF: 14/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Bardi d'Alquier Faugères " Les Premières" 2017 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (aût 2019) : 14/20. *Les Premières se montre assez rugueux, avec des tanins encore durs. C'est une cuvée d'entrée de gamme qu'il faut attendre quelques années.*

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, andouillete de homard en crépinette de chou chinois, carpaccio de boeuf maturé, turbot cuit au naturel et carotte au miel, conté affiné de 24 mois.

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 !