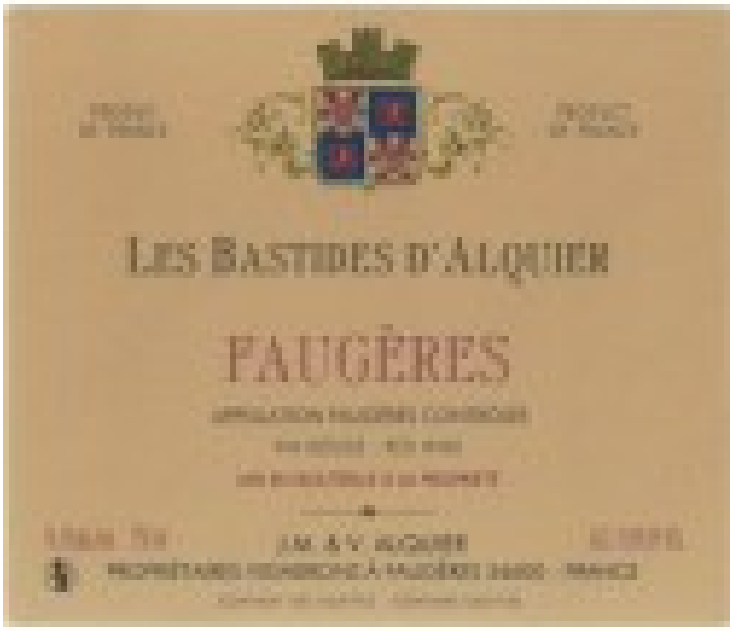
Domaine Jean-Michel Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): J-M. ALQUIER (Bardi d'Alquier)
Millésime: 2015
Appellation: Faugères
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Bastides
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

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.

Description brève du produit :

La meilleure cuvée de Jean-Michel Alquier... très syrah... bâtie pour la garde ! Attendre quelques années pour déguster ce grand millésime.