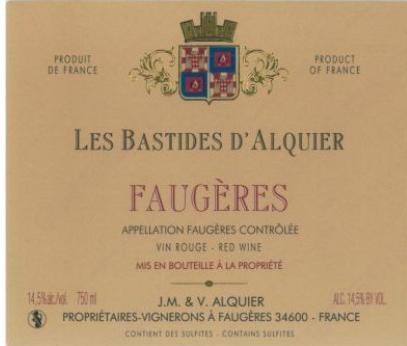


Domaine Jean-Michel Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2011

Prix du produit :

162,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2011

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Bastides

RVF: 16/20

Description brève du produit :

La meilleure cuvée de Jean-Michel Alquier... bâtie pour la garde ! Un millésime moins dense et plus souple que 2010, à déguster avant.

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Jean-Michel Alquier** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Jean-Michel Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2011** :

La Revue du Vin de France (fév. 2015): *Domaine phare de l'appellation, la propriété perpétue et approfondit son style concentré, intense, introspectif et précis: des vins serrés, d'un grand sérieux, bâtis pour la garde. Encore un peu sévère, cette cuvée très richement constituée commence à déployer de belles pointes fumées et lardées. La syrah domine l'assemblage. L'allonge et l'articulation de ce corps musculeux sont de haut niveau.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Les Bastides d'Alquier 2011 accentue la*

fermeté du propos (beaucoup de moelleux et une vigueur sanguine enthousiasmante, à propos de La Maison Jaune 2011), avec sa matière fumée, intense, en muscles et en tendons malgré la richesse solaire du fruit.

La Revue du Vin de France (mars 2016) - Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc : **16/20**, *Un vin profond, généreux et serré, riche de nuances d'épices et de lard fumé, expression d'une syrah sur schistes en pleine possession de ses moyens. Sa structure se déploie en longueur, avec beaucoup de sérieux, confinant parfois à la sévérité, en tout cas tendu vers l'avenir.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : 80% Syrah, 20% Grenache noir

Sol :Schistes gris
hauts de coteaux

Age des vignes: 65 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.