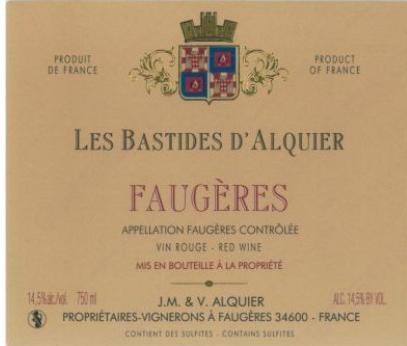


Domaine Jean-Michel Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2010

Prix du produit :

240,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2010

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Bastides

RVF: 17,5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Grand millésime en Languedoc... et grande cuvée de garde chez Alquier ! **17,5/20 RVF.**

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 2010

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : Les Rouges 2010 nous enchantent par leur fraîcheur, leur pureté de saveurs et leur intensité aromatique. Les Bastides, emprunt d'une fraîcheur aromatique exceptionnelle (écorce d'orange, bois de santal), vin profilé et profond de

grande stature, au vieillissement assuré (les 1991 et 1994 sont encore en pleine forme).

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, Juin 2011): *Ripe cassis and dark cherry mingle with chocolate; bloody beef juices and pan drippings; as well as crushed stone in Alquier's impressive 2010 Faugeres Les Bastides, as tasted from barrel. Hints of vanilla and caramel from new wood are discreetly integrated, with bitterness of cherry pit and juniper berry adding to the piquant, protracted finish. This cuvée promises a dynamically complex and versatile experience for at least a decade.*

Fiche technique rédigés par le domaine :

Encépage : 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.