Domaine Bardi d'Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2018

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): J-M. ALQUIER (Bardi d'Alquier)
Millésime: 2018
Appellation: Faugères
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Bastides
RVF: 92/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

92/100 RVF. La meilleure cuvée du domaine Bardi Alquier... très syrah... bâtie pour la garde ! Attendre quelques années pour déguster cette cuvée prestigieuse de celui qui est pour nous le meilleur vigneron de son appellation, et qui signe là son premier millésime accompagné des nouveaux propriétaires.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Bardi d'Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 92/100. *Plus ferme, structuré et*

racé, Les Bastides s'articule autour d'une syrah marquée par des notes de santoline.

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 durs et peu décomposés avec une roche mère présente à très faible profondeur, affleurante par endroit; Hauts de coteaux 300 à 350m. Sur cette parcelle, une partie des vignes est plantée dans le sens contraire de la pente, avec le buttage au pied pour contenir le ravinement du sol.

Age des vignes : 67 ans, culture raisonnée, mise en bouteille au Domaine sans filtration.

Rendement : 25 hl/ha.

Vinification : Cépage par cépage. Egrappage partiel, cuvaison longue, remontage.

Elevage : 16 à 18 mois en barriques partiellement neuves (40%). Mises en bouteille au domaine sans filtration.

Dégustation :
- Nez : Vin chaleureux et équilibré, exprimant des notes de fruits noirs, de grillé et de fumé.
- Bouche : Ronde, soyeuse avec des tanins souples. Belle harmonie de réglisse et café.

Garde : entre 8 et 15 ans.

Accompagnement : Magret aux écorces d'orange, râble de lièvre à la royale, carré de veau à la tomate, gigot d'agneau farci en croûte d'ail, pavé de boeuf sauce café, entrecôte et pommes de terre sarladaises; pot-au-feu avec os à moelle.