

# Domaine Bardi d'Alquier Faugères "Les Premières" rouge 2018



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): S. et T Bardi (BARDI d'ALQUIER)

Millésime: 2018

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 90/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

### Description brève du produit :

La cuvée idéale pour découvrir ce superbe domaine - pour nous le meilleur - de l'appellation Faugères. Inutile d'attendre, il est à point en 2022 !

### 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" 2018

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021). **90/100**. *D'emblée, la syrah sur schistes se place au nez ! Des notes de poivre, fruits rouges et épices avec cette agréable touche fumée. La bouche est onctueuse et friande, un vin prêt à boire!*

### Fiche Technique sur ce vin :

**Terroir** : Schistes gris. Bas de coteaux, 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, andouillette de homard en crépinette de chou chinois, carpaccio de boeuf maturé, turbot cuit au naturel et carotte au miel, conté affiné de 24 mois.

---

