

# Domaine Bardi d'Alquier Faugères "Les Premières" rouge 2019



Prix du produit :

**114,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Premières

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

## Description brève du produit :

*Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.*

## la dédicace des vignerons :

*Amis d'OHMATDYT,*

*Nous soutenons le peuple Ukrainien dans toutes ses actions pour retrouver sa liberté et sa souveraineté. Nous sommes très touchés par la bravoure des Ukrainiens ainsi que des médecins qui ne comptent pas leurs heures et prennent de véritables risques au service des autres.*

*Avec notre amitié.*

*Sophie et Thibaud Bardi de Fourtou, vignerons à Faugères.*

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE Bardi d'ALQUIER**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Bardi d'Alquier Faugères " Les Premières" 2019**

*Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.*

***la dédicace des vignerons :***

*Amis d'OHMATDYT,*

*Nous soutenons le peuple Ukrainien dans toutes ses actions pour retrouver sa liberté et sa souveraineté. Nous sommes très touchés par la bravoure des Ukrainiens ainsi que des médecins qui ne comptent pas leurs heures et prennent de véritables risques au service des autres.*

*Avec notre amitié.*

*Sophie et Thibaud Bardi de Fourtou, vignerons à Faugères.*

Notre présentation : "Premières" est la cuvée idéale pour découvrir ce superbe domaine - pour nous le meilleur - de l'appellation Faugères. De lourds investissements sont en cours par les nouveaux propriétaires (les Bardi de Fourtou), dont c'est le premier millésime signé à 100%. Très réussi d'ailleurs. Avec ces 2019, le domaine conserve aisément son statut de leader de l'AOP, avec un bel avenir en perspective !

**Fiche Technique sur ce vin :**

**Terroir :** Schistes gris. Bas de coteaux, terres rocheuses et végétation parsemée.

**Cépage :** Syrah / grenache / mourvèdre.

**Vinification :** Egrappage partiel, cuvaizon 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.