

## Cuvée « L'Avant Première »

La cuvée « L'Avant Première » est la cuvée de jeunes vignes du domaine. Dédiée principalement à nos clients export Asie, peu commercialisée en France, c'est une cuvée rare car limitée en bouteilles. Elle est proposée en première intention pour découvrir la typicité authentique du terroir de Faugères dans sa plus pure expression, tout en fraîcheur. N'étant pas à leur 7<sup>ème</sup> année, les raisins issus du plantier ne peuvent prétendre à l'AOP Faugères au moment du millésime.



**Appellation :** IGP Pays d'Hérault Rouge

**Terroir :** Bas de coteaux, terres schisteuses entourées de garrigues (thym, laurier) et de bois de chênes verts et arbusiers

**Parcelles :** Grand Champ et Petit Pied

**Cépages :** Syrahs, Grenache noir et Mourvèdre

**Rendement :** 30 à 35 hl/ha

**Vinification :** Egrappage total, cuvaison longue, pas de filtration avant mise en bouteille.

**Elevage :** 12 mois en barriques bourguignonnes, merrain de chêne séché 3 ans et chauffe légère pour ne pas masquer un fruit très pur

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans

### Dégustation

**Nez :** Vin jeune, fin et équilibré, exprimant des notes fumées, fruits rouges mais aussi poivron et poivre.

**Bouche :** Fruitée, tanins fins et souples, belle harmonie en bouche.

**Accords mets & vin :** Hachis parmentier de canard et roquette, ratatouille à la provençale, bœuf bourguignon, rouget en papillote au laurier, cari de colin à la Réunionnaise.

**Température de service :** Ouvrir 1 h avant et servir à 15 - 16 °C



Mis en bouteille au Domaine au 2 rue du Vieux Château – 34600 Faugères – France

T : +33 (0)4 67 23 07 89 ou +33 (0)6 09 35 57 19

Mail : [Contact@bardi-alquier.fr](mailto:Contact@bardi-alquier.fr)

[www.bardi-alquier.fr](http://www.bardi-alquier.fr)



[bardi\\_alquier](https://www.instagram.com/bardi_alquier)