

## Cuvée « La Maison Jaune »

La cuvée « La Maison Jaune » est une des cuvées les plus réputées du domaine. C'est un grand vin de garde où se conjuguent un parfum intense et un beau velouté au palais. Les arômes de fruits reflètent parfaitement son terroir d'altitude, exposé au Sud entouré de garrigues, multiples chênes verts et amandiers. Les vieilles vignes de Grenache (plantées il y a près de 60 ans) s'épanouissent sur leur parcelle prénommée Charlot. La Maison Jaune tire son nom de la couleur de la maison de famille de Gilbert Alquier à Faugères.



**Appellation :** AOP Faugères Rouge

**Terroir :** En coteaux, sols 100 % schistes gris, exposition Sud

**Parcelles :** Charlot, La Capitelle, Petit Bois

**Cépages :** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan

**Rendement :** 20 à 25 hl/ha

**Vinification :** Egrappage partiel, macération à froid, cuvaison longue

**Elevage :** 15 mois en foudres de 20hl et barriques bourguignonnes

**Potentiel de garde :** 10 ans au moins

### Dégustation

**Nez :** Délicat, sur des arômes de fruits noirs (cerise, mûre, prune), d'épices (réglisse), de garrigue (thym), de cuir et des notes empyreumatiques (cacao).

**Bouche :** Soyeuse, vive et précise, une matière tout en finesse sur un fruit juteux et les épices, accompagnée par une belle fraîcheur, des tanins fondus, une finale longue et savoureuse.

**Accords mets & vin :** Pavé de biche Rossini, ballotine de volaille aux épices et aux morilles, joue de bœuf sauce myrtilles et pralin de noisettes, grenadin de veau aux herbes et petits légumes, médaillons de veau et tombée de poivrons, churros de pomme de terre au ras el hanout.

**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)