

Cuvée « Les Bastides d'Alquier »

La cuvée « Les Bastides d'Alquier » est un grand vin de garde où se conjuguent un nez puissant, assez dominateur et des arômes en bouche très sensuels d'une grande intensité. Son nom, « Les Bastides » vient de sa parcelle cadastrée de vieilles syrahs. Entourée de bois et de garrigue, la menthe, le ciste, les arbousiers, les genêts et les chênes verts sont présents en abondance. Un terroir magique, composé de Syrahs plantées dans les années 60 par la famille Alquier, en sélection massale, provenant de la Vallée du Rhône et qui s'exprime merveilleusement sur le schiste.



Appellation : AOP Faugères Rouge

Terroir : Hauts et flancs de coteaux, en vallons exposés sud, schistes

Parcelles : La Bastide, Mas Bleu, Les Combes

Cépages : Vieilles Syrah, Grenache noir, Mourvèdre

Rendement : 20 à 25 hl/ha

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

Elevage : 18 mois en foudres de 20hl et barriques bourguignonnes

Potentiel de garde : 15 ans et plus, cuvée dédiée à la garde

Dégustation

Nez : Vin chaleureux et équilibré, exprimant des notes de fruits noirs, de grillé, de ciste et de cannelle. Avec le temps, des arômes tertiaires extrêmement subtils ajouteront à la complexité du vin.

Bouche : Ronde, soyeuse avec des tanins fins et souples, une belle harmonie de réglisse et de fumé du schiste. Beaucoup de longueur pour une finale qui dévoilera la garrigue qui entoure les vignes.

Accords mets & vin : Cannelloni de lapin sauce Comté Vieux, Dos de porcelet caramélisé émulsion d'oignons nouveaux, Gigot d'agneau farci en croûte d'ail et romarin, Foie gras frais du Périgord grillé aux figues rôties, Raviolis de joue de bœuf sauce au vin

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

www.bardi-alquier.fr



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