

Cuvée « Les Cinq Pétales »

La cuvée « Les Cinq Pétales » est le tout premier vin rosé créé par le domaine. Son nom, « Les Cinq Pétales » émane de son terroir, de sa parcelle entourée de bois, mais surtout étonnamment ceinturée d'une multitude de fleurs printanières ayant en commun de posséder 5 pétales, *La Petite Centaurée, la Campanule, la Nigelle de Damas, le Pied d'Alouette*. Un terroir profond et attachant.

Appellation : AOP Faugères Rosé

Terroir : Graves schisteuses grises bleutées ; composition minérale importante, solutions acides en profondeur, sol très filtrant

Parcelles : L'Eglise et Petit Bois

Cépages : Grenache noir, syrah et mourvèdre

Rendement : 30 à 35 hl/ha

Vinification : Vendanges de nuit, 100% égrappé, pressurage direct, seulement du jus de goutte, collage végétal, pas de filtration

Elevage : 6 mois en cuve acier sur lies fines

Potentiel de garde : A boire dans les 3 ans

Dégustation

Œil : robe limpide, lumineuse, brillante, rose pâle

Nez : palette olfactive très aromatique, douceur des notes d'agrumes tels que pomelo, kumquat et adouci par une très fine note d'agastache

Bouche : fraîche, vive, tendue et en même temps enveloppante ; en fin de bouche, retour discret du fruit

Accords mets & vin : Tarte fleur aux légumes Méditerranéens, Artichaut rôti sur une onctueuse purée, Falafels aux herbes fraîches, Club Sandwich au pistou, Pad Thaï

Température de service : Servir entre 8 et 10°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)