

## Cuvée « Les Grandes Bastides d'Alquier »

La cuvée « Les Grandes Bastides d'Alquier » est le vin d'exception du domaine. Récolté dans les millésimes remarquables de notre terroir (2010, 2012, 2016 et 2017), cette cuvée fait encore plus particulièrement l'objet de toutes nos attentions pour viser l'excellence : plusieurs vendanges de nuit à grande maturité, tri des meilleures baies, macération à froid, cuvaison longue... Tous les gestes nécessaires à un vin exceptionnel d'équilibre et d'élégance pour une production limitée à 2000 bouteilles environ.

Notre reconnaissance sur le millésime 2016, alloué en totalité et en exclusivité pour la sélection JOEL ROBUCHON.



**Appellation :** AOP Faugères Rouge

**Terroir :** Altitude 350m, Hauts de coteaux exposés sud, schistes durs

**Parcelles :** Les Combes et Mas Bleu

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

**Rendement :** moins de 20 hl/ha

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

**Elevage :** 24 mois en fûts bourguignons pour moitié neufs.

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

### Dégustation

**Nez :** Intense et complexe, sur des arômes de fruits noirs confits (cerise griotte, mûre), d'épices, de garrigue (Ciste à feuille de Laurier), d'écorce d'orange, de menthol et de cuir.

**Bouche :** Profonde, précise et racée, une matière généreuse sur un fruit juteux, un très bel équilibre entre puissance et suavité, des tanins enrobés, une finale persistante et sapide.

**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 et griottes

**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)

