

Cuvée « Les Vignes du Puits »

La cuvée « Les Vignes du Puits » est un assemblage traditionnel du Languedoc : grenache blanc, marsanne et roussanne. Les vins blancs sont peu présents en AOP Faugères puisqu'ils représentent moins de 5% de la production globale de l'appellation.

« Les Vignes du Puits » est un vin rare, d'une grande originalité, élégant et idéal pour une restauration gastronomique et convient aussi parfaitement à la garde.



Appellation : AOP Faugères Blanc

Terroir : Sol schisteux gris bleuté, bas de côteaux, structure meuble et aéré, enherbement naturel hivernal

Parcelles : Le Puits

Cépages : Grenache blanc, Marsanne et Roussanne

Vinification : Fermentation à froid, collage végétal

Elevage : 9 mois en cuve acier sur lies fines

Rendement : 25 hl/ha

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Dégustation

Nez : Arôme de méditerranée, floral et épicé à la fois. Léger fumé qui disparaît progressivement à l'ouverture.

Bouche : Une matière tendue, dynamique, remarquablement longue. Fruits secs et confits en fin de bouche. Bel équilibre acidité et matière. Une finale florale de garrigues et fleurs séchées.

Accords mets & vin : Velouté de panais aux noisettes grillées, Ravioles de tofu fumé, butternut et sauge en bouillon safrané, Ragoût de haricots et graines à l'ail et au piment, Nouilles de riz, sauce cajou et petits légumes verts.

Température de service : Servir à 8 - 10 °

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)