

Cuvée « Les Premières »

La cuvée « Les Premières » est la cuvée d'entrée du Domaine. C'est un vin en majorité issues de syrahs de faible altitude, complétées de grenaches et carignans. Elevée pendant une année au minimum. Cuvée dont il est possible de déguster « sur le fruit », dans sa jeunesse ou bien patiemment après 5 à 10 ans de garde.

Appellation : AOP Faugères

Type : Vin rouge

Terroir : Schistes gris. Bas de côteaux, terres rocheuses, parcelles entourées de garrigues et de bois.

Parcelles : Grand Champ et le Puits

Cépages : Syrah, Grenache noir, Carignan

Rendement : 30 à 35 hl/ha

Vinification : Egrappage partiel, cuvaison longue en cuve béton, filtration très légère avant mise en bouteille.

Elevage : 12 mois en barriques bourguignonnes de chêne français

Potentiel de garde : 10 ans au moins

Dégustation

Nez : Vin chaleureux et équilibré, exprimant des notes de poivre, réglisse, café avec une belle minéralité à l'aération.

Bouche : Fruitée et ronde, tanins fins et souples, belle harmonie en bouche

Accords mets & vin : Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes, osso bucco à la milanaise, volaille rôtie au four et pulpe de petits pois, carpaccio de bœuf mûré, raviolis à la truffe, turbot cuit et carottes au miel, comté affiné de 24 mois.

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)