

## 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 arbusiers, 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 :** Vendanges manuelles de nuit, égrappage, macération à froid, cuvaison longue en infusion.

**Élevage :** 18 mois en foudres de 20hl, barriques bourguignonnes et amphores en grès, élevage avec les lies fines.

**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 et la minéralité du terroir de schistes.

**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](mailto:Contact@bardi-alquier.fr)

[www.bardi-alquier.fr](http://www.bardi-alquier.fr)



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