



BARDI D'ALQUIER

La Maison Jaune

FAUGÈRES

Produit SAQ - Sélection par lot (SL)
Code de produit : +10779791

Pays : France
Région : Languedoc-Roussillon



70 % Grenache noir
20 % Syrah
10 % Mourvèdre



Alcool : 14 %



Issus de trois parcelles de schiste gris en coteaux (Charlot, La Capitelle et Petit Bois), les ceps sont exposés plein sud pour une maturité assurée, mais bien tempérés par l'altitude, à environ 340 mètres, par les garrigues, les chênes et les amandiers qui entourent les champs et par l'enherbement naturel entre les vignes. Les rendements faibles de 20 à 25 hl/ha permettent de tirer le meilleur de chaque plant. Le grenache noir a en général plus de 60 ans. Vendanges manuelles. Les baies sont partiellement égrappées, puis macérées à froid pour une longue cuvaison. L'élevage dure entre 16 et 18 mois en barriques barriques bourguignonnes (228 litres) à 20 % neuf. Non filtré.



Un nez délicat mais avec une profusion aromatique, entre les fruits noirs, les épices, la garrigue, le cuir avec des notes empyreumatiques. La bouche est soyeuse et vivifiante avec des tanins fondus et une finale persistante sur la mûre, le thym, le poivre noir et le cacao. Un vin complexe avec un bon potentiel de garde.



Sur une étendue de 12 hectares, le Domaine Bardi d'Alquier se convertit à l'agriculture biologique, en plus d'être certifié Haute Valeur Environnementale. Jean-Michel Alquier représente la cinquième génération de ce vignoble. Le nom de la cuvée est un rappel de la couleur de la maison familiale.



3770000196023

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA

