

# Domaine Bardi d'Alquier Faugères "Les Premières" rouge 2017



Prix du produit :

**120,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): J-M. ALQUIER (Bardi d'Alquier)

Millésime: 2017

Appellation: Faugères

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Premières

RVF: 90/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE Bardi d'ALQUIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Bardi d'Alquier Faugères " Les Premières" 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 90/100 RVF. *Charnu, épicé, qui s'est bien mis en place en une année. Belle finale réglissée.*

Fiche Technique sur ce vin :

**Terroir** : Schistes gris. Bas de coteaux, terres rocheuses et végétation parsemée.

---

**Cépage** : Syrah / grenache / mourvèdre.

**Vinification** : Egrappage partiel, cuvaison longue.

**Elevage** : 12 à 14 mois en barriques partiellement neuves. Mises en bouteille au domaine sans filtration.

**Potentiel de garde** : 10 ans au moins

**Dégustation** :

- Nez : Vin chaleureux et équilibré exprimant des notes de grillé et de fumé. Intensité et aromatique exceptionnelle (écorce d'orange et bois de santal).

- Bouche : Bouche ronde, soyeuse avec des tanins fins et souples, belle harmonie en bouche.

**Accords met/vin** : Pigeon rôti au four et pulpe de petits pois et légumes, andouillette de homard en crépinette de chou chinois, carpaccio de boeuf maturé, turbot cuit au naturel et carotte au miel, conté affiné de 24 mois.

**Description brève du produit** :

**90/100 RVF**. La cuvée idéale pour découvrir ce superbe domaine - pour nous le meilleur - de l'appellation Faugères. De lourds investissements sont en cours par les nouveaux propriétaires (les Bardi), toujours aidés du talentueux Jean-Michel Alquier, pour garder ce statut de leader. Un bel avenir en perspective ! Ces puissants 2017 sont encore jeunes en 2020, il faudrait idéalement attendre... si vous avez la patience !