



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Faugères Cuvée Les Premières 2017 Vignoble Bardi d'Alquier

Présentation du vin

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.

Terroir

Parcelles Grand Champ et le Puits. Schistes gris. Bas de côteaux, terres rocheuses, parcelles entourées de garrigues et de bois.

Assemblage

Syrah, Grenache noir, Carignan.

Vinification

Egrappage partiel, cuvaison longue en cuve béton, filtration très légère avant mise en bouteille. Elevage 12 mois en barriques bourguignonnes de chêne français.

Informations sur le vin

| | |
|----------------|-----------|
| Couleur | Rouge |
| Volume | 75 cl |
| Alcool | 14,00 % |
| Type de maison | Récoltant |

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes, osso bucco à la milanaise, volaille rôtie au four et pulpe de petits pois, carpaccio de bœuf maturé, ravioles à la truffe, turbot cuit et carottes au miel, comté affiné de 24 mois.

Température conseillée

Ouvrir 1h avant et servir entre 15 et 16 °C.

Conseil de garde

10 ans au moins.



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.