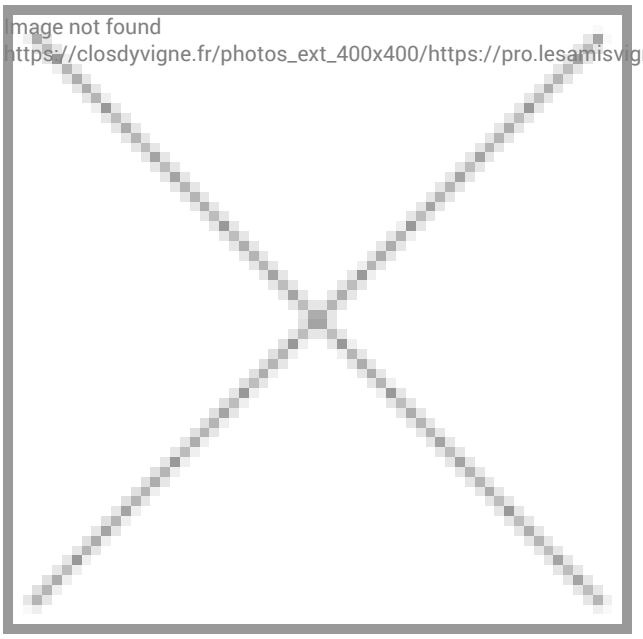
BLACK SLATE 2019 ROUGE

DOMAINE FLORENCE ALQUIER



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cette sélection parcellaire, nouvel assemblage du domaine, révèle la complexité des terroirs de Faugères. Ici ce sont les vignes plantées sur les schistes bleus qui ont été vinifiées ensemble, élaborant un vin à la robe colorée et aux reflets carmin.

Accords mets et vins

A servir avec une côte de bœuf aux échalotes confites, un sauté de porc aux olives ou plus simplement une fricassée de champignons.

Détails

Domaine : Domaine Florence Alquier
Couleur : Rouge
Millesime : 2019
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Faugères
Nom du Vigneron : Desplats Frédéric et Denis Degros

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : 40% Syrah sur Schiste noir, 30% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Carignan
Vendange : Manuelle
Viticulture : Agriculture Biologique
Vinification : Vinification parcellaire
Elevage : 12 mois d'élevage en cuve et barrique

Dégustation

Robe : Un vin à la robe colorée et aux reflets carmin.
Nez : Le nez révèle le terroir avec ces arômes de silex, de cacao amer, de garrigue.
Bouche : La bouche se développe avec simplicité et modernité : fruits noirs, minéralité, ciste.
Finale : C'est un vin remarquable par sa fraicheur et sa longueur en bouche. On peut également ajouter à ces qualités un potentiel de garde évident.
Garde : 5 ans
Température de service : 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

En recherchant un domaine dans l'appellation Faugères, Frédéric Desplats, passionné de vins depuis 30 ans, a rencontré Florence Alquier qui vendait sa propriété. Frédéric Alquier, son mari, décédé en 2015, successeur de Gilbert Alquier produisait sur 10 ha blanc, rosé et rouge dont la célèbre cuvée Eugénie.Frédéric Desplats, deux autres investisseurs ainsi que Florence se sont associés en rajoutant 10 ha à la propriété, toujours en AOP (Appellation Origine Protégée).Philippe Labouret est investisseur, Denis Degros est investisseur et travaille sur le domaineNous sommes maintenant 4 personnes ; trois investisseurs dont deux travaillent sur la propriété et un ouvrier en viticulture. Nous sommes en train de remettre en état vignes et cave. Nous avons investi dans des cuves plus petites pour vinifier par cépage et par parcelles. Accompagnés par les laboratoires Natoli, nous essayons de respecter la tradition de la grande appellation Faugères.Dès le début, nous avons voulu pratiquer une agriculture biologique (conversion biologique pour la deuxième année) comme 50% des vignerons de Faugères.Les vignes sont sur des coteaux sur un terroir de Schistes. Les cépages anciens de Méditerranée Carignan, Mourvèdre, Cinsault. Depuis plusieurs décennies ont été rapportées des Côtes du Rhône la Syrah et le Grenache. Ces cépages font des rouges puissants et souples. Marsanne, Roussanne et Grenache blanc font des vins d'une belle fraicheur.

