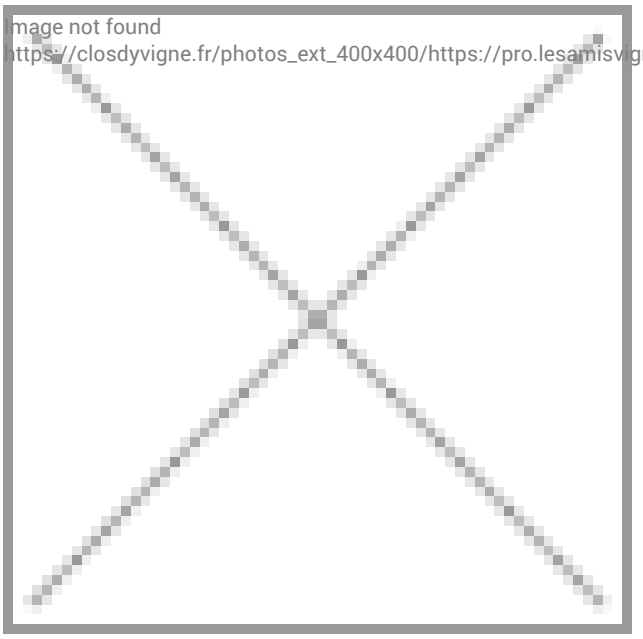
RIEUTORD 2021 ROUGE MAGNUM

DOMAINE FLORENCE ALQUIER



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Vous avez là toutes les promesses de finesse d'un vin de Faugères avec la structure qui sied aux grands vins !

Accords mets et vins

Afin d'accompagner ce vin, vous pouvez déguster un gigot d'agneau de 7h, une côte de bœuf braisée, ou une canette rôtie.

Détails

Domaine : Domaine Florence Alquier
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 14,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Faugères
Nom du Vigneron : Desplats Frédéric et Denis Degros

Dégustation

Robe : Robe sombre, sur des teintes pourpres
Nez : Le nez est élégant, complexe sur des notes graphites, balsamiques (térébinthe, mangue) et florales.
Bouche : Cette élégance se retrouve dans le déroulement de la bouche.
Finale : Les tanins poudrés subliment les arômes de ces terroirs de schiste.
Garde : 10 ans
Température de service : 16°C

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : Syrah 50%, Carignan macération carbonique 30%, Grenache 15%, Mourvèdre 5%
Vendange : Manuelle
Viticulture : En conversion (1ère année)
Vinification : Vinification parcellaire
Elevage : 12 mois d'élevage en cuve et barrique

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.

