SCHISTE NOIR 2019 ROUGE

DOMAINE FLORENCE ALQUIER



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cépages : Carignan – Grenache – Syrah
Beaucoup d'élégance sur cette cuvée qui exprime toute la finesse des carignans des schistes.
Le nez est précis sur la réglisse, le ciste, les fruits noirs.
En bouche, ce vin développe des notes plus capiteuses de garrigue, de coulis de groseille et de réglisse.
Très beau déroulement avec des tanins capiteux et enrobés.
Parfait compagnon entre autres du carré d'agneau ou d'un filet mignon de porc aux olives.
Degré d'alcool indiqué sur l'étiquette : 14,5°
Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage en cuve inox.

Accords mets et vins

A servir sur du thon à la basquaise ou un filet de bœuf au poivre.

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Schiste Noir
Cépage : 45% Carignan – 35% Grenache – 20% Syrah
Vendange : Manuelle
Viticulture : Troisième année de conversion
Vinification : Pas de barrique seulement cuve inox pendant 6 mois
Elevage : 6 mois de cuve inox

Dégustation

Robe : Sombre, profonde
Nez : Le nez est précis sur la réglisse, le ciste, les fruits noirs.
Bouche : En bouche, ce vin développe des notes plus capiteuses de garrigue, de coulis de groseille et de réglisse. Très beau déroulement avec des tanins capiteux et enrobés.
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.