

LE VILLAGE 2024 BLANC

DOMAINE FLORENCE ALQUIER



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

C'est un vin très agréable à boire en apéritif. Sur de belle notes florales avec une belle longueur en bouche.

Accords mets et vins

A déguster avec un pavé de saumon sauce citron, des sardines saisies à la plancha ou encore un Pélardon des Cévennes

Détails

Domaine : Domaine Florence Alquier
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Marsanne
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Faugères
Nom du Vigneron : Desplats Frédéric et Denis Degros

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : Marsanne 60% Roussane 30% Grenache blanc 10%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Agriculture Biologique
Vinification : Classique

Dégustation

Robe : Or pale
Nez : Des arômes de fleurs blanches (aubépine et jasmin), suivi de l'ananas confit.
Bouche : La bouche est généreuse, et présente tant une belle alliance de minéralité et de fraîcheur, que des arômes confits.
Finale : Finale saline
Garde : 2 ans
Température de service : 15°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 domaine. Nous 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 fraîcheur.



https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg