# 1932 2024 ROUGE

DOMAINE FLORENCE ALQUIER




Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

C'est un vin de plaisir avec une grande fraîcheur aromatique mais gardant tout de même la structure
d'un vin de Faugères !

## Accords mets et vins

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

## Détails

**Millesime :** 2024
**Degrès :** 14,5 %
**Viticulture :** Biologique
**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

## Dégustation

**Robe :** Belle robe sombre avec des reflets violines.
**Nez :** Premier nez ouvert et expressif, dans un registre floral et frais (vétiver, musc) puis de petits fruits rouges acidulés.
**Bouche :** La bouche est juteuse, fruitée avec des tanins aériens qui surpren-nent et ravissent le palais.
**Garde :** 5 ans
**Température de service :** 16°C

## Caractéristiques

**Terroir :** Schistes
**Cépage :** 45% Carignan, 35% Cinsault, 10% Mourvèdre et 10% Grenache
**Vendange :** Manuelle
**Viticulture :** Agriculture Biologique
**Vinification :** Vinification parcellaire
**Elevage :** 6 mois de cuve inox

## 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.

Plaisirs du vin
Marmande