MOULIN DE GUINGOU 2019 ROUGE

DOMAINE FLORENCE ALQUIER

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un grand vin se reconnaît à son équilibre déjà présent dès sa naissance, et qui ne fait que se confirmer avec les années !

Accords mets et vins

Ce vin saura accompagner avec succès un lapin aux pruneaux, un carré d'agneau rôti au thym ou une omelette aux cèpes.

Détails

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

Dégustation

Robe : La robe a de beaux reflets encres, denses.
Nez : Le nez est encore un peu discret (mais déjà prometteur) sur le café torréfié, le zan, la prune d'Ente.
Bouche : La fraicheur et la puissance des schistes de Faugères se retrouvent également en bouche. Quelle promesse déjà, quel potentiel encore !
Finale : Les tanins poudrés subliment les arômes de ces terroirs de schiste.
Garde : 10 ans
Température de service : 16°C

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : Mourvèdre - Syrah - Carignan – Grenache
Vendange : Manuelle
Viticulture : En conversion (3 ème 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.