Millesime : 2022

PUECH MOURIÉ 2022 BLANC

DOMAINE FLORENCE ALQUIER

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Quelle montagne à gravir ce Puech Mourié blanc !

Accords mets et vins

Vous pourrez l'apprécier avec des huîtres chaudes, des œufs à la truffe ou un Saint Honoré.

Détails

Domaine : Domaine Florence Alquier
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
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

Dégustation

Robe : La robe est pâle avec des reflets gris.
Nez : On attaque avec un nez rappelant le pain grillé, la bergamote, les fruits blancs et l'eucalyptus.
Bouche : Au sommet, la bouche développe des arômes flatteurs d'acacia, de citron, de mandarine et de vanille.
Finale : Enfin, la descente laisse une impression persistante de fraîcheur et d'élégance.
Garde : 3 ans
Température de service : 16°C

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : Marsanne, Roussanne et Grenache blanc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Agriculture Biologique
Vinification : Vinification en barrique sur lie et assemblage avec une vinification en cuve inox
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.