

DOMAINE FLORENCE ALQUIER



Cuvée rouge

MOULIN DE GUINGOU 2017

Très belle robe intense, aux reflets Grenat.

D'abord ce qui nous attire dans ce vin c'est ce nez puissant. Il évoque toute la générosité du sud, avec des arômes épicés, de garrigue (thym, romarin) et les fruits noirs tels que la prune, la mûre et le cassis.

La bouche conserve cette alliance de puissance et de fraîcheur, en plus de cet éclat juvénile.

Le potentiel de garde de ce vin est évident.

Vous pouvez l'apprécier avec une daube de taureau, un magret de canard ou un tajine de veau aux pruneaux.

AOP Faugères

Cépages : Mourvèdre, Grenache, Carignan macération carbonique.

Robe : Robe intense, reflets grenat

Nez : Puissant, épices, garrigue, fruits noirs

Bouche : Puissance, fraîcheur

15% vol.

Disponible en : 75cl

Garde : Prêt à déguster pour son éclat juvénile, peut se garder 8/10 ans