

Domaine Jean-Michel Alquier

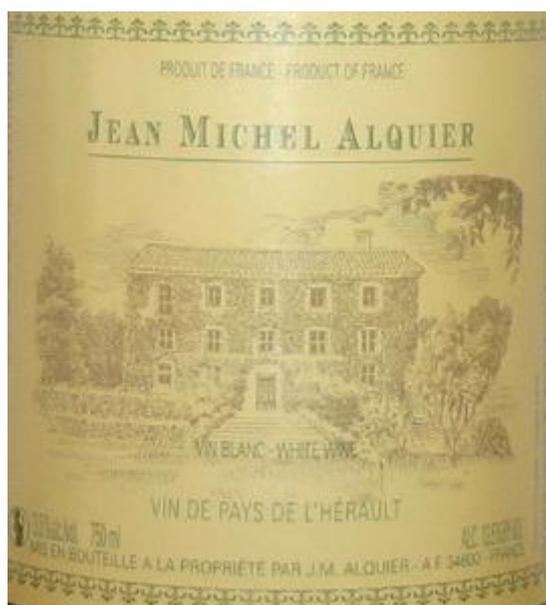
Vin de Pays de l'Hérault Blanc 2006

Vin : Vin de Pays de l'Hérault Jean-Michel Alquier Blanc 2006

Région : Languedoc

Appellation : Vin de Pays de l'Hérault

Cépages : 70% Roussanne et 30% Marsanne



Présentation : Vignerons discrets et avisés, Jean-Michel Alquier et son épouse s'attache depuis vingt ans à valoriser un vignoble dominé par de vieilles syrahs issues de sélections massales - parmi les premières plantées en Languedoc dans les années 1960 par le père, Gilbert - complétées de mourvèdre et de grenache. Un hectare de marsanne et de roussanne donne naissance à un blanc qui allie complexité et gourmandise.

Culture : Au plus proche du terroir, qu'il sait si bien faire parler et avec une culture la plus naturelle possible, Jean-

Michel Alquier produit de délicieuses cuvées qui conjuguent finesse, complexité et expression du terroir.

Vinification : Fermentations en barriques, bâtonnage et élevage sur lies fines.

Dégustation : Une cuvée qui brille par sa fraîcheur, sur des notes de romarin, pêche blanche, tilleul, fenouil, accompagnées de quelques touches salines. Bouche opulente et racée à la fois. Un blanc frais, désaltérant et séduisant, dans la droite ligne des grands blancs du Sud.

Apogée : 2011 - 2013 (ouvrir une demi heure avant et conserver au frais pendant le repas)

Service : 12 à 14°C

Accompagnement idéal : Charcuterie, mais aussi produits nobles, brandade nîmoise, huîtres gratinées, noix de saint-jacques à la crème, pastilla au pigeon...

Prix : En 2012, 18 € en caviste. Millésimes disponibles aujourd'hui ; 2010.

