



Domaine  
Florence Alquier

Cuvée « BLACK SLATE » 2019:

**Vin rouge en conversion biologique (3 ème année)**



Cépages : 40% Syrah sur Schistes noirs , 30% Mourvèdre, 20%,  
Grenache, 10% Carignan

Robe sombre sur des teintes pourpres.

Le nez est élégant, complexe sur des notes de graphites, balsamiques  
(térébinthe, mangue) et florales.

Cette élégance se retrouve dans le déroulement en bouche.

Vous avez là toutes les promesses de finesse d'un vin de Faugères  
avec la structure qui sied aux grands vins !

Degré d'alcool indiqué sur l'étiquette : 14,5

âge moyen des vignes : 1985

Rendements (hl/ha) : 20hl

Mode de vendange (manuelle, etc.) : vendange manuelle en caissette,

tri des raisins

Spécificités de la vinification et de l'élevage : une partie du Carignan en macération  
carbonique, élevage de 12 mois en barrique (minoritaire)