

CLOS BAQUIERE

Frédéric Corpel, Artisan Vigneron depuis le Siècle Dernier
VINS BIOLOGIQUE – HV3



Domaine crée par mes soins en 1999, en tant que jeune agriculteur, à Fonties d'Aude sur le terroir de l'Alaric, Mon terroir a la particularité d'être le plus à l'Est de l'appellation Corbières et bénéficie d'influences Océaniques comme Méditerranéennes qui me permettent d'élaborer des vins frais aux tanins soyeux,

J'ai acheté une cour agricole que j'ai transformé en domaine Viti-Vinicole, J'y ai crée ma cave de vinification tout en inox et thermorégulée, des hangars de stockage vins ,matériels agricole et pour finir ma maison familiale,
Tout au long de ses années je n'ai cessé d'investir et évoluer tant au niveau viticole que vinicole,

En 1999, mon domaine faisait 8ha pour être aujourd'hui à 20ha plantés principalement de Syrah & Grenache,

Clos Baquiere



Dès mon installation, j'ai cultivé mes vignes en Terra Vitis puis de façon naturelle vers l'agriculture biologique,

Après plus de 20ans au sein du Clos Baquière, je pense avoir atteint la plénitude dans mon métier d'artisan vigneron,

Mon objectif étant de produire des vins Altruistes, de Copains, de Plaisir, qui respectent chaque jour un plus notre terroir, des vins de vignerons qui j'espère enthousiasmerons vos futures tablées,

Ma plus grande joie:

Ma famille & moi allons vivre sur notre petit domaine et y produire tous ensemble les futurs millésimes,

Frédéric Corpel & Sa famille

Baquière