MALEPÈRE 2018 " ELEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE " DOMAINE LE FORT

Pays	France
Région :	Languedoc Roussillon
Sous région :	
Cépage(s) :	Cabernet sauvignon, merlot, grenache

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat soutenue et brillante.
Nez intense et élégant, dominé par les fruits rouges et noirs bien mûrs ainsi que quelques notes épicées dont du poivre et de la réglisse. Le boisé est fin et pas trop marqué.
En bouche, vin structuré, charnu mais souple et parfaitement équilibré avec une finale longue. Les arômes de fruits rouges et noirs sont intenses et très plaisants.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Viande rouge charnue : Côte de bœuf, biche, chevreuil, canard,...

Commentaires du sommelier :

Puissance