



## MALEPÈRE 2021 " 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) gastronomique :



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



### Commentaires du sommelier :

Le domaine Le Fort compte parmi les domaines les plus occidentaux du Languedoc. Profitant d'une influence de la Méditerranée, de l'Atlantique et des Pyrénées, ce terroir unique produit des vins originaux et plein de caractère. Mêlant cépages bordelais et rhodaniens, cette cuvée vous surprendra par sa structure et sa générosité.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

