



IGP PAYS D'OC BLANC " CHARDONNAY " 2023 DOMAINE LE FORT

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Robe jaune pâle brillante. Nez exprimant de jolis arômes fruités (poire, pêche) et quelques notes florales (fleurs blanches). Pas de caractère boisé sur cette cuvée. La bouche est souple, ample, avec une belle rondeur et une bonne concentration. Il ne manque pas de fraîcheur et termine sur une finale longue, équilibrée et très plaisante.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Calamars et poissons grillés, fromages de chèvres et de brebis

Commentaires du sommelier :

Non loin des remparts de la Cité de Carcassonne, le Domaine Le Fort fait partie des vignobles les plus occidentaux du Languedoc. Sur le terroir de la Malepère, avec vue sur la chaîne des Pyrénées et à 80 km de la Méditerranée, son climat original -transitoire entre mer et océan Atlantique- est favorable à de nombreux cépages dont le Chardonnay fait certainement partie. Les vignes sont plantées sur des coteaux argilo-calcaires orientés plein sud. Ce domaine familial est dirigé par Stéphanie et Marc Pagès depuis 1995. Au préalable, le grand-père de Marc, Jacques Pagès, ainsi que sa grande tante, Blanche Azerm, étaient déjà vignerons sur le domaine. Aujourd'hui, leurs fils Thomas et Clément, diplômés eux aussi œnologue, apportent leur dynamisme et leurs compétences dans la production viticole



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

