



MALEPÈRE ROUGE " LA TOUR DU FORT " 2023 DOMAINE LE FORT

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : Merlot, Grenache, Cabernet Franc

Note de dégustation :

Vin rouge rubis soutenu. Nez fruité, gourmand et agréable. Vin avec une bonne structure, aux tanins déjà enrobés. Le Merlot, largement majoritaire assure cette bouche ample et ronde. Le Grenache apporte du gras et beaucoup de fruit. C'est au Cabernet Franc que l'on doit la dominante de fruits rouges et d'épices ainsi qu'une structure tannique souple et une belle fraîcheur.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée. Jambonneau moutarde. Mouton aux choux. Longe de porc aux poivrons.

Commentaires du sommelier :

A deux pas des remparts de la Cité de Carcassonne, le Domaine Le Fort est le plus occidental des vignobles du Languedoc. Sur le terroir de la Malepère, avec vue sur la chaîne des Pyrénées et à 80 km de la Grande Bleue, son climat original -transitoire entre Méditerranée et Atlantique- lui permet d'obtenir le meilleur d'une large gamme de grands cépages. Style bien original, cet assemblage de cépages atlantiques et méditerranéens est très réussi. Le Merlot, largement majoritaire donne de la rondeur. Le Grenache apporte du gras et beaucoup de fruit. Le Cabernet Franc apporte structure et fraîcheur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

