



Vin de liqueur

## CARTHAGÈNE DE MIRE L'ETANG " ROUGE " VIN DE LIQUEUR CHÂTEAU MIRE L'ETANG N.M.

Pays : France  
Région : Languedoc Roussillon  
Sous région :  
Cépage(s) : Syrah, Alicante

### Note de dégustation :

Belle robe pourpre soutenue. Nez intense et riche en arômes de fruits rouges et noirs très mûrs (cerises, cassis, mûre, framboise) ainsi que des notes de fruits secs et confits. En bouche, c'est un vin liquoreux, sans tanin, à la texture veloutée et onctueuse. Délicieusement fruité, il ravira les amateurs de vin doux et est une belle alternative aux Porto, Rasteau et autres vins fortifiés.



Température de service : 7 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif. Idéal lors du repas, en association à un fromage à croûte lavée et corsé (Herve) ou un fromage bleu (Roquefort). Parfait avec un dessert au chocolat et fruits rouges (framboises, cerises).

### Commentaires du sommelier :

Elaborée à partir de raisins très riches en sucre, la Carthagène est le résultat du mélange subtil de jus de raisins frais et d'eau de vie du Languedoc. Après quelques mois d'élevage sur lies, on obtient un véritable nectar fruité et liquoreux d'une grande finesse. La Carthagène se boit très fraîche (7°C environ) et peut vieillir de très nombreuses années. Les vignobles du Château Mire l'Etang sont situés sur le merveilleux site classé depuis 1971 du Massif de la Clape. D'étroites combes, des vallons sans issus, des terrasses ravinées faisant face à la mer Méditerranée et au Golfe du Lion composent ce terroir exceptionnel où les vignes s'épanouissent sous un soleil radieux.



Puissance



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

