



IGP PAYS D'OC ROUGE " CUVÉE D'ETÉ " 2023 DOMAINE LE FORT

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 1/3 Merlot, 1/3 Grenache Noir, 1/3 Malbec

Note de dégustation :

La robe est moyennement soutenue avec des reflets violacés. Très aromatique au nez, il évoque avant tout un caractère fruité très gourmand. Ces fruits sont bien mûrs mais sans excès, pas confiturés, pas d'élevage en fût de chêne. En bouche, de la fraîcheur et du fruit, c'est ce que vous offre cette belle cuvée languedocienne, atypique pour la région mais très réussie.



Température de service : Entre 12 et 15 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Salade César, volaille, rosbief froid, charcuterie ou club sandwich.

Commentaires du sommelier :

Le domaine Le Fort est une propriété familiale située à Montréal de l'Aude, près de Carcassonne. Stéphanie et Marc Pagès, accompagnés aujourd'hui de leur fils Thomas, élabore une gamme de vin bien au goût du jour. Avec cette « Cuvée d'été », ils proposent un vin adapté à la saison estivale, un vin rouge léger, gourmand, qui peut aisément se servir frais (12°C). Il est vinifié d'une manière à extraire un maximum de fruits avec un minimum de tannins. Le vin n'a-t-il pas pour première vertu de désaltérer celui qui le déguste ? A découvrir durant les beaux jours.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

