



LANGUEDOC ROUGE 2023 " MUSARDISES " DOMAINE LES GRANDES COSTES

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 60% Cinsault, 20% Grenache, 20% Syrah



Note de dégustation :

La robe est de couleur rubis soutenue aux reflets violacés, le nez fin, fruité et gourmand s'exprime sur des notes florales (violette), de cassis frais et de mûres. La bouche est souple, tout en élégance et reste sur un style assez léger pour le Languedoc. Le fruit est toujours très présent et très agréable.

Température de service : 15 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Ce vin moyennement corsé se mariera parfaitement avec une viande rosée ou rouge grillée. (Côtes d'agneau rôties, pavé de bœuf grillé,...)

Commentaires du sommelier :

Ce domaine se situe à quelques kilomètres du Pic Saint Loup, dans le sud de la France au nord de Montpellier. La situation septentrionale du vignoble favorise la maturation phénolique des baies et l'élaboration de vins raffinés, élégants, concentrés, aux arômes épicés marqués par leur environnement naturel.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

