



VIN DE FRANCE ROUGE 2023 " LES
HOMS " (GRENACHE) DOMAINE
CASSAGNE ET VITAILLES

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

Note de dégustation :

Couleur grenat assez pâle. Nez sublime évoquant des fruits rouges tels que la fraise de bois, les framboises et les cerises. En bouche, ses tanins sont ultra soyeux, il possède une grande fraîcheur, un jus très gourmand et reste très léger dans sa structure. Une subtile friandise à s'offrir pour un moment d'exception !

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Coucou de Malines et son émulsion à la Kriek Cantillon. Aiguillettes de faisan et son jus corsé aux cerises. Fromages à croûte lavée (Langres)

Commentaires du sommelier :

Rarement, nous avons eu l'occasion de déguster un vin d'une si grande élégance ! Les Homs, c'est une parcelle de grenache qui, après une récolte tardive, profite d'une longue cuvaison et passe entre 6 et 8 mois dans une cuve béton en forme d'œuf pour arrondir la structure du vin et affiner son harmonie d'ensemble. Dans le verre, sa finesse, sa légèreté et son fruit ultra charmeur sont vraiment frappant !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

