



IGP PAYS D'OC BLANC " CUVÉE BLANCHE " 2023 DOMAINE LE FORT

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

Note de dégustation :

Vin qui présente une couleur jaune pâle brillante.
Le nez est déjà très ouvert et possède beaucoup de complexité et de classe.
Il évoque les agrumes, les fruits secs, le beurre et un boisé raffiné.
La bouche est tout en rondeur avec du caractère et de la race. La structure est délicate, l'équilibre est parfait et la complexité du nez se prolonge en bouche. Finale longue et intense. Pain grillé et beurre soulignent la persistance de ce vin complexe et élégant.

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 4 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Sandre sauce vanille, poissons au beurre blanc, volailles sauce à la crème.
Fromages crémeux et onctueux (chaource, explorateur)

Commentaires du sommelier :

Situé à Montréal de l'Aude, le domaine Le Fort produit un joli Chardonnay languedocien, riche, ample et boisé. Ses notes beurées, son gras et son onctuosité lui donne beaucoup de charme et en font un grand vin de gastronomie.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

