



Domaine Lafage, 2023

Nicolas Côtes Catalanes IGP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Grenache

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Ce vin est dédié au fils Nicolas de Jean-Marc et Eliane Lafage. Puissant, structuré et équilibré. Un beau vin fruité, charnu, long en bouche et équilibré, rouge rubis aux reflets violets, avec un bouquet plutôt intense composé de cassis, de prune, de pruneau et de belles notes de pain grillé, de café et de chocolat. Charnu, moelleux et harmonieux au palais, l'arôme fruité revient ici avec une légère note épicée de réglisse, cannelle et vanille. La finale agréable est moyennement longue.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

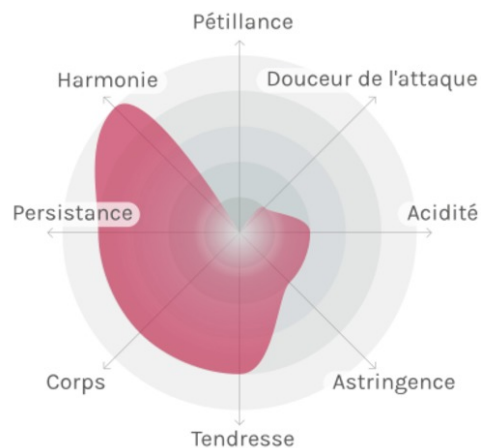


Les persistants

Producteur/Marque

Domaine Lafage

Le Domaine Lafage a son siège entre mer et montagne, dans une maison de campagne en vieilles pierres datant du XVe siècle, sur le trajet reliant Perpignan à la côte méditerranéenne. Après six générations de vignerons, Jean-Marc et Éliane Lafage, tous deux œnologues, dirigent à présent le Domaine Lafage dont la cave a été entièrement reconstruite et équipée selon l'état actuel de la technique au niveau international. Les vignes poussent sur un terroir riche et diversifié que les Lafage, assistés par une équipe motivée composée de collaborateurs hautement qualifiés, transforment en vins modernes au goût du jour.



Accords mets-vin



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis