



Domaine Lafage, 2023

Bastide Mirafleurs Côtes du Roussillon AOP

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Grenache, Shiraz

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15%

Caractère

Cette cuvée rouge rubis est équilibrée et fruitée. Bouquet puissant dominé par des notes de baies des bois mûres, suivies de cerise, prune et de griotte ainsi qu'un soupçon de vanille. L'attaque est légèrement sucrée, avec des tanins bien présents et une structure ample et harmonieuse. Les baies, fruits séchés et arômes torréfiés sont complétés par des nuances de fruits à noyau et quelques touches épicées (réglisse) s'achevant sur une longue finale.

Type de vin



Les fruités



Les équilibrés

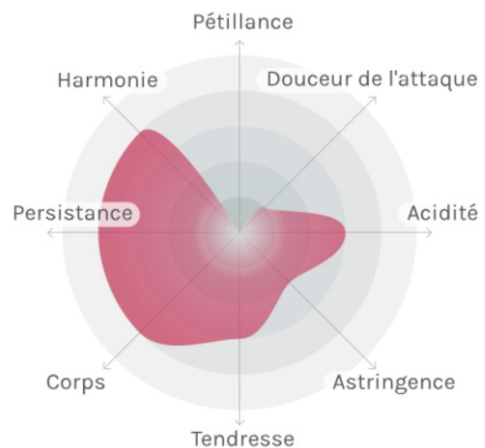


Les persistants

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



Veau grillé ou rôti