



Domaine Lafage, 2023

Chimères AOP Côtes du Roussillon Villages

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Cépages
Grenache, Syrah, Carignan

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15%

Caractère

Ce vin harmonieux et riche brille dans le verre d'une couleur sombre prometteuse, presque noire. Son aromatique souple de baies noires, complétées par des notes de vanille et de biscuit, séduisent le nez et le palais; le fruit intense est porté par un corps ample et moelleux.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

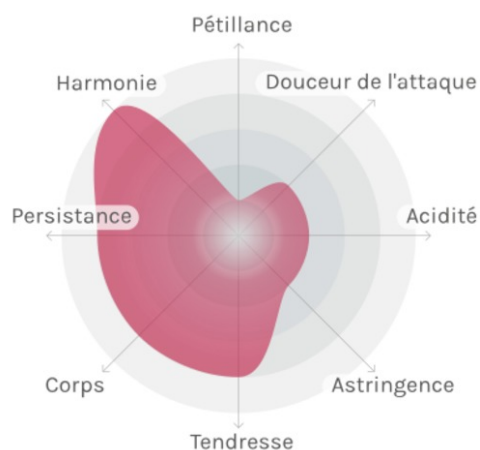


Les persistants

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