

# DOMAINE LE FORT

## MALEPERE



DOMAINE  
LE FORT

**Domaine familial de 35 hectares face aux Pyrénées**

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%, Malbec 10%

**Millésime :** 2022

**Prix caveau :** 12,50€

**Récompense :** Médaille d'Or Vignerons Indépendants 2025

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Eraflage, macérations à froid avant fermentation, cuvaisons longues avec micro oxygénation pour arrondir les tanins, élevage en fûts de chêne français pendant 1 an dont 20% de barriques neuves

**Degré alcoolique :** 14,5%

**Élevage :** 1 an en fûts de chêne français de 225 litres

**Garde :** Peut se déguster dès maintenant, Potentiel de garde de 15 ans

**Rendement :** 40 hl/ha

**Méthode de culture :** HVE 3

### DÉGUSTATION

**Robe :** Intense et profonde aux reflets grenats

**Nez :** Puissant et complexe sur des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices (cannelle, girofle)

**Bouche :** Vin généreux et opulent, une touche de fraîcheur harmonise l'ensemble. Vin puissant et corsé aux tanins bien fondus. Finale longue et persistante.

### SERVICE

**Accords mets et vins :** Viande rouge, repas du dimanche

**Conditionnement :** 75 cl / 150 cl



DOMAINE LE FORT - 11290 MONTRÉAL (Aude, France)

+33 (0)4 68 76 20 11 - info@domainelefort.com - domainelefort.com