

La Domaine Garenne

AOP Malepère Rouge

Millésime : 2023

Cépages : Merlot et Cabernet Franc

Les vignes de 20ans se situent sur les terrasses de Lauraguel, dernier balcon pyrénéen de l'appellation.

La vinification est traditionnelle, avec une macération longue pour extraire le meilleur des arômes et une fermentation contrôlée à température modérée pour préserver les arômes fruités.

Ce vin se distingue par une belle rondeur et une structure tannique bien équilibrée. Les tanins sont fins et soyeux, avec une texture veloutée qui soutient une belle fraîcheur fruitée. L'alliance du Merlot et du Cabernet Franc offre une belle complexité, avec des arômes de fruits rouges. La finale est longue et agréable.

Ce vin accompagne à merveille des plats de viande rouge grillée, un magret de canard aux fruits rouges, ou encore un plateau de fromages affinés. Il s'accorde aussi très bien avec des plats mijotés comme un boeuf bourguignon, une daube de veau ou un cassoulet.

Servir entre 16°C et 18°C pour apprécier pleinement sa finesse et sa complexité.

