

# RES FORTES ROUGE 2022

DOMAINE RES FORTES



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un rouge corsé, fruité et audacieux, plein de saveurs. Une combinaison parfaite de techniques du nouveau monde et de styles de vinification français classiques. Très typique d'un GSM du sud de la France mais bien plus élégant que certains de ses homologues. A essayer absolument, addictif !!

## Accords mets et vins

Entrecôte et côte de boeuf grillée, Agneau Braisé, Ragoût, Gibier.

## Détails

**Millesime** : 2022  
**Degrès** : 14 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Grenache noir  
**Région** : Languedoc Roussillon  
**Packaging** : carton de 12  
**Domaine** : Domaine Res Fortes  
**Couleur** : Rouge  
**Appellation** : AOP Côtes du Roussillon  
**Bio** : oui

## Caractéristiques

**Terroir** : Schiste  
**Cépage** : 60% Grenache Noir 25% Mourvèdre 15% Syrah  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Les raisins ont été pressés en grappes entières, puis débourbés à froid dans des cuves en acier inoxydable pendant 24 heures. Après débourage à froid, nous avons soutiré le jus des lies et l'avons préparé pour la fermentation. 15% de l'assemblage est fermenté en barrique avec batonnage quotidien pendant 2,5 mois. Le reste est fermenté dans des cuves en acier inoxydable. Après la fermentation, nous avons soutiré les lies créées par la fermentation et les avons laissées vieillir jusqu'à la mise en bouteille.  
**Elevage** : 12 mois en Cuve Inox

## Dégustation

**Robe** : Rouge rubis  
**Nez** : Très aromatique et complexe. Arômes de violette bourgeonnante, de pétale de rose séchée, de bois de cèdre, de garrigue et de fruits rouges mûrs tels que la groseille, la cerise et la prune.  
**Bouche** : En bouche, des fruits plus foncés émergent aux côtés d'herbes fraîches et d'épices.  
**Finale** : Vin polyvalent et convivial avec une longueur en bouche persistante, rappelant les chaudes journées d'été dans le sud de la France.  
**Garde** : 8 ans  
**Température de service** : 16 - 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Notre ADN : Res Fortes est un domaine viticole indépendant à Maury (Roussillon), proche de Perpignan et de la frontière espagnole, au pied des Pyrénées en France. Nous élaborons des vins modernes, élégants et distinctifs au sein d'un terroir prestigieux, nos principales appellations étant IGP Côtes Catalanes et Côtes du Roussillon

