

# RES FORTES BLANC 2024

DOMAINE RES FORTES



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Ce Blanc est facile à boire, frais, jeune et vibrant. Le nez est assez complexe et relevé, ce qui donne de bons résultats, et la finale est assez persistante et gagne parfois en intensité. Les vignes de 60 ans apportent un vrai caractère.

## Accords mets et vins

Moules frites, spaghetti a la vongole, fruits de mer et volailles.

## Détails

**Domaine** : Domaine Res Fortes  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2022  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Bio** : oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Grenache blanc  
**Région** : Languedoc Roussillon  
**Packaging** : carton de 12  
**Appellation** : AOP Côtes du Roussillon

## Dégustation

**Robe** : Or  
**Nez** : Nez généreusement aromatique avec des notes de pomme cuite, citron sucré, pêche blanche, fleur d'oranger et nid d'abeille, en fait un vin plus complexe que beaucoup à ce niveau de prix.  
**Bouche** : La bouche est sèche, avec une acidité modérée mais rafraîchissante, et une rondeur voluptueuse et une sensation de texture en bouche. Les vieilles vignes apportent un vrai caractère.  
**Finale** : Le finale est long et persistant. C'est facile à boire et vibrant, en étant également un vin de gastronomie extraordinaire.  
**Garde** : 3 ans  
**Température de service** : 12°

## Caractéristiques

**Terroir** : Schiste  
**Cépage** : 60% Grenache Blanc 25% Grenache Gris 15% Roussanne  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Les raisins sont pressés en grappes entières, puis débourbés à froid dans des cuves en acier inoxydable pendant 24 heures. Après le débourbage à froid, nous soutirons le jus des lies et le préparons pour la fermentation. Après la fermentation, nous soutirons à nouveau les lies créées par la fermentation et laissons reposer jusqu'à l'assemblage et la mise en bouteille, sans utiliser de chêne.  
**Elevage** : 6 mois en Cuve Inox

## 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

