

# Domaine des Enfants L'enfant perdu

**Millésime :** 2016

**Région et Appellation :** Languedoc-Roussillon - IGP Côtes catalanes

**Cépages :** Grenache, Syrah et Carignan à parts égales

**Vinification :** Les raisins sont triés deux fois, puis macérés à froid en cuve béton. Fermentation en levures indigènes. Les cépages sont vinifiés séparément avant assemblage.

**Elevage :** 50% en fûts de chêne et demi-muids et 50% en cuve béton durant 18 mois.

**Accords mets et vins :** Grand vin de garde, il saura dans sa jeunesse accompagner des plats de viandes juteuses, imaginons des joues de Bœuf confites ou une côte de cochon Ibérique au romarin. Après quelques années il se mariera très bien avec un risotto aux cèpes ou bien un dessert légèrement acidulé autour d'abricots rôtis, marmelade d'abricots et biscuit financier à la pistache.

**Notation :** -

