

# Fortifié de Feu 2018 *Plénitude*

## Notes du Sommelier Nordiq

La finesse de la pomme se marie en grand avec la chaleur de la barrique de chêne pour créer un produit savoureux et complexe pour les sens. Prenez le temps de dévorer le Fortifié de Feu *Plénitude* du Domaine Labranche avec vos yeux d'abord, d'apprécier ensuite ses effluves fruitées et épicées en parfaite harmonie, avant de vous laisser renverser par la bouche qui s'étire et qui vous donne envie d'y retourner. Émotions fortes garanties dans un accord mettant en vedette un dessert pommes et cannelle! Un produit de caractère qui peut servir de base pour un cocktail bien relevé!



Fermentation et élevage sur lies de 3 mois en cuve inox et puis vieillissement 6 à 9 mois en fût de chêne français.



Assemblage de pommes McIntosh, Cortland et Spartan, puis pyroconcentré dans un évaporateur traditionnel à bois



Robe orange brûlé aux reflets ambrés



Au nez, les arômes de fruits exotiques, d'épices et d'écorce d'orange s'imposent



Bouche dominée par la pomme cuite et complétée par une finale longue et chaleureuse



Le digestif par excellence ou pour accompagner une croustade aux pommes et cannelle



Servir frais entre 10 et 12 °C



20 % alc./vol.



Doux 120 g/l



À boire maintenant ou peut vieillir jusqu'à 10 ans. Une fois la bouteille ouverte, se conserve quelques semaines au frais

- Réserve -