

PÉGASE 2019, 2020

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

CÉPAGE

100% Cabernet-Sauvignon

RENDEMENTS

15 hl/ha

ÂGE DES VIGNES

40-60 ans

GÉOLOGIES DES SOLS

Marnes jaunes humides

VINIFICATIONS

Vendange manuelle, égrappée.

Fermentation à basse température, en cuve Inox, méthode traditionnelle. Macération supérieure à 1 mois.

ÉLEVAGE

Finement élevée en fût de chêne français durant 14 mois.

PRODUCTION TOTALE

3 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Robe rouge sang soutenue, reflets violets. Belle limpidité.

Au nez, on retrouve des notes de poivrons rouges très mûrs, puis les fruits noirs avec une pointe fraîche un peu végétale.

L'attaque en bouche est en parfaite corrélation avec le nez. On retrouve le poivron rouge mûr, les fruits noirs, les notes de torréfaction et de vanille. Le tout supporté par des tanins aussi puissants que fins qui vont se polir au fil du temps. Un vin à la fois puissant et élégant, d'un très bel équilibre, avec de beaux tanins fondus.

CONSEILS DU SOMMELIER

Un vin qui peut se boire dès à présent sur le fruit, sa garde potentielle est entre 15-20 ans. Un vin qui vous surprend au fil du temps.

A consommer sur des viandes marinées, viandes rouges, daubes, civets, fromages élevés, chocolat noir.

RÉCOMPENSES

Millésime 2020 Concours Général Agricole de Paris Médaille d'Or

Millésime 2019 Guide Hachette

Millésime 2019 Wine Advocate Robert Parker Note 91-93 /100 pts

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 94/ 100 pts

Robert Parker
WINE ADVOCATE




L'AIGUELIÈRE