

PEYRE BRUNE 2021

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

CÉPAGE

100% Cabernet-Sauvignon

RENDEMENTS

15hL/ha

ÂGE DES VIGNES

Plus de 40 ans

GÉOLOGIES DES SOLS

Marne jaunes humide

Ancien lit de l'Hérault

VINIFICATIONS

Vendange manuelle, égrappé.

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

2 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Il y a plus de 50 ans, avant de fonder le Domaine l'Aiguelière, Aimé Commeyras a planté les premières vignes de Cabernet-Sauvignon au pied du Mont Saint-Baudille dans un sol offrant des conditions parfaites sur la parcelle Peyre-Brune. Et en écoutant cette parcelle le Peyre Brune est né. Il présente un nez intense de fruits rouges et d'épices. Une bouche très fruitée et puissante avec des tanins fondus et suaves. Une grande signature de l'Aiguelière.

CONSEILS DU SOMMELIER

A déguster à 15-16°C par plaisir sur le fruit. Sa garde potentielle est entre 15-20 ans.

RÉCOMPENSES

Millésime 2021 Guide Hachette 2 étoiles

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 93 / 100 pts

Millésime 2016 Concours Général Agricole de Paris Médaille d'Or

★★
LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024

