



DOMAINE  
**L'AIGUELIÈRE**

## **COTE DOREE 2015** **AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX**



### GÉOLOGIE DES SOLS

*Terrasses du Larzac*

### ENCÉPAGEMENT

*98% Syrah, 2% Grenache, 0,1 % Mourvèdre*

VINIFICATION *température contrôlée en cuve inox.*

ELEVAGE *8 mois en fûts de chêne (Allier)*

AGE MOYEN DES VIGNES *30 ans*

RENDEMENT *20 Hl / hectare*

PRODUCTION *6 000 bouteilles*

### CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

*Robe rouge grenat très soutenue.*

*Nez puissant de fruits rouges mûrs, de torréfaction, d'épices.*

*Nez très complexe avec des notes de sous-bois, de champignons, de fruits rouges à l'alcool.*

*L'attaque en bouche est ronde vanillée et suave. On retrouver les sensations du nez avec la vanille, le moka. La finale est longue, épicée, chocolatée et puissante.*

*Qualité d'ensemble : un vin à la fois rond et suave, avec de beaux tanins soyeux, le tout relevé par une belle fraîcheur.*

TEMPÉRATURE DE SERVICE *16° - 18°C*

DURÉE DE CONSERVATION *15 ans environ*

SUGGESTIONS ACCORDS METS / VINS

*civet, gibier, cotes de bœuf.*

2 Place du Square Michel Teisserenc 34150 Montpeyroux France

Tél : +(33)0467966143 Fax : +(33)0467444967 [www.aigueliere.com](http://www.aigueliere.com)

Auguste : [auguste@aigueliere.com](mailto:auguste@aigueliere.com) +(33)0684621365 et Huang : [huang@aigueliere.com](mailto:huang@aigueliere.com) +(33)0660250369