



DOMAINE
L'AIGUELIÈRE

COTE ROUSSE 2015
AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX



GÉOLOGIE DES SOLS

Argilo-Calcaire

ENCÉPAGEMENT

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

VINIFICATION température contrôlée en cuve inox.

ELEVAGE 8 mois en fûts de chêne (Nièvre).

AGE MOYEN DES VIGNES 35 ans

RENDEMENT 20 Hl / hectare

PRODUCTION 6 000 bouteilles

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

Robe rouge pourpre très soutenue.

Nez très complexe et puissant mélange de vanille, de cacao, de confiture de fruits rouges puis viennent des notes épicées (poivre, gingembre) et des notes fraîches de garrigue.

L'attaque en bouche est somptueuse. Le vin est à la fois rond, fruité, gouleyant, puissant, chocolaté, épicé, avec des notes grillées et surtout très bien équilibré et suave.

Qualité d'ensemble : un vin très agréable avec plus de puissance que son « cousin » Cote DOREE.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 15° - 18°C

DURÉE DE CONSERVATION 15 ans environ

SUGGESTIONS ACCORDS METS / VINS

gibiers, viandes rouges, chocolat noir

2 Place du Square Michel Teisserenc 34150 Montpeyroux France

Tél : +(33)0467966143 Fax : +(33)0467444967 www.aigueliere.com

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