



DOMAINE
L'AIGUELIÈRE

ESPRIT 2015
AOP TERRASSES DU LARZAC



GÉOLOGIE DES SOLS

Terrasses du Larzac et argilo-calcaires.

ENCÉPAGEMENT

58% Syrah, 40% Grenache, 2% Mourvèdre

VINIFICATION *température contrôlée en cuve inox.*

ELEVAGE *en cuves inox.*

AGE MOYEN DES VIGNES *20 ans.*

RENDEMENT *20 Hl / hectare.*

PRODUCTION *13 000 bouteilles*

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

Robe rouge soutenue.

Nez intense de cassis de framboise bien mûrs, note d'épices et un peu végétal.

Attaque en bouche est superbe, d'un très bel équilibre, avec beaucoup de fruits rouges, une belle rondeur, des tanins très soyeux.

Qualité d'ensemble : un vin fruité rond épicé, d'un bel équilibre avec de jolis tanins soyeux et une belle fraîcheur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE *16 - 18°C.*

DURÉE DE CONSERVATION *10 ans environ.*

SUGGESTIONS ACCORDS METS / VINS

Grillades, en apéritif avec des tapas, plateau de fromage

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