

L'AIGUELIÈRE

PÉGASE

IGP Mont Baudile (Montpeyrroux)



Cette cuvée élaborée uniquement les années d'exception fait partie du programme de recherche de l'Aiguière. La liberté, la créativité, l'inventivité nous ont amené hors des contraintes. Le PEGASE à base de Cabernet Sauvignon est présenté sous l'appellation IGP du Mont Baudile. C'est un vin de rebelle (cf la définition de James TURNBULL Wine & Spirit Education Trust de Londres dans «les plus grands vins de France»).

Le millésime 2013 a été mis en bouteille le 15 Avril 2015 sous la présentation ci-contre.

PÉGASE 2013 Médaille d'OR au Concours Général Agricole de Paris en 2015

- ***Aspect Visuel** : robe pourpre/rubis profonde et brillante
 - ***Aspect Olfactif** : nez fin racé concentré et complexe présente une palette d'arômes élégants et distingués de fruits noirs et rouges, de réglisse avec des notes de violette, de chocolat, d'épices, de sous-bois, de café, de cacao et des nuances de vanille.
 - ***Aspect Gustatif** : Rond et gras en bouche avec un splendide équilibre et des tanins soyeux, sur un final harmonieux de fruits noirs, de café et d'épices.
 - ***Qualité d'ensemble** : Splendide et équilibré, final harmonieux, une longueur exceptionnelle.
- Un mythe.

Vous pouvez acquérir le PÉGASE 2013 au caveau, sur notre e-boutique, ou mieux en la demandant à votre cavistes préféré qui vous conseillera.

Déroulez les pages suivantes pour découvrir les millésimes de PÉGASE encore disponibles

Domaine l'Aiguière 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyrroux France
Tél : +(33)0467966143 Fax : +(33)0467444967 Port : Yuqian HUANG +(33)0660250369, Auguste+(33)0684621365
Mails : christine@aiguiere.com et auguste@aiguiere.com Site : www.aiguiere.com

L'AIGUELIÈRE

PÉGASE

IGP Mont Baudile (Montpeyrroux)



PÉGASE 2010

***Aspect Visuel** : Robe violine soutenue aux reflets violets soutenus.

***Aspect Olfactif** : Nez puissant et des arômes de fruits rouges mûrs de chocolat. A l'aération les arômes de fruits rouges framboises myrtilles s'intensifient.

***Aspect Gustatif** : La bouche est puissante, ronde, fruitée, et très bien équilibrée. On retrouve les sensations du nez avec les fruits rouges sur mûrs. Superbe équilibre Tanins, Acide, Moelleux avec une belle longueur sur la vanille et la réglisse.

***Qualité d'ensemble** : Splendide et équilibré, final harmonieux, une longueur exceptionnelle.
Un mythe.

Vous pouvez acquérir le PÉGASE 2010 au caveau, sur notre e-boutique, ou mieux en la demandant à votre cavistes préféré qui vous conseillera.

Déroulez les pages suivantes pour découvrir les millésimes de PÉGASE encore disponibles

Domaine l'Aiguière 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyrroux France
Tél : +(33)0467966143 Fax : +(33)0467444967 Port : Yuqian HUANG +(33)0660250369, Auguste+(33)0684621365
Mails : christine@aiguiere.com et auguste@aiguiere.com Site : www.aiguiere.com

L'AIGUELIÈRE

PÉGASE

IGP Mont Baudile (Montpeyrroux)



PRINCE PÉGASE 2004

C'était la création, et il était Prince.

***Aspect Visuel :**

Rouge soutenu aux reflets bruns dominants et quelques violets, belle limpidité.

***Aspect Olfactif :**

Nez très puissant et complexe aux notes de truffes de chocolat, de vanille, de fruits rouges très mûrs, ainsi qu'une note fraîche et légèrement acidulée. Après agitation naissent des notes de sous-bois.

***Aspect Gustatif :**

La bouche est franche et puissante, mais un peu déséquilibrée de par la structure et la pointe acidulée. On retrouve les notes de chocolat noir, de fruits mûrs bien soutenu par le coté frais et légèrement acidulé.

***Qualité d'ensemble :**

Les tanins sont présents et pourront encore tenir le vin 2 à 4 ans. A consommer sur des daubes, gibiers, sauces, viandes rouges.

Vous pouvez acquérir le PÉGASE 2010 au caveau, sur notre e-boutique, ou mieux en la demandant à votre cavistes préféré qui vous conseillera.

Il n'existe plus hélas de millésimes antérieurs de PÉGASE, et le 2004 est très rare

Domaine l'Aiguière 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyrroux France
Tél : +(33)0467966143 Fax : +(33)0467444967 Port : Yuqian HUANG +(33)0660250369, Auguste+(33)0684621365
Mails : christine@aiguiere.com et auguste@aiguiere.com Site : www.aiguiere.com