

L'AIGUELIÈRE

PEYRE BRUNE

IGP Mont Baudile (Montpeyrroux)



Cette cuvée de Cabernet Sauvignon est l'aboutissement d'un travail de longue haleine entrepris il y a déjà plus de 30 ans. par Aimé Commeyras fondateur du domaine. Aimé a longtemps écouté sa petite parcelle préférée, lui a fait donner le meilleur et l'a regardé grandir. Si aujourd'hui elle donne le mythique PRINCE PÉGASE ses soeurs nous gratifient du magnifique PEYRE BRUNE. Une signature du domaine.

MERCI AIMÉ.

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

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

- ***Aspect Visuel** : robe rouge violacée très soutenue
- ***Aspect Olfactif** : Nez très puissant mélange de cacao de fruits rouges très mûrs et d'épices
- ***Aspect Gustatif** : La bouche est complexe, à la fois ronde, puissante, fruitée, épicée, avec des notes de grillé, et de vanille
- ***Qualité d'ensemble** : Le vin est bien équilibré avec des tanins puissants mais fondus, une finale réglissée. Superbe équilibre tanins acide moelleux.

Vous pouvez acquérir le PEYRE BRUNE 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 PEYRE BRUNE encore disponibles

Domaine l'Aiguelière 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@aigueliere.com et auguste@aigueliere.com Site : www.aigueliere.com

L'AIGUELIÈRE

PEYRE BRUNE

IGP Mont Baudile (Montpeyrroux)



PEYRE BRUNE 2011

***Aspect Visuel :**

Robe cardinal soutenue aux reflets violets qui donne déjà une impression de puissance.

***Aspect Olfactif :**

Nez très puissant qui mélange les fruits rouges sur mûrs, le chocolat, la vanille, le tout mis en avant par une note fraîche rappelant la menthe, le thym. Un très joli nez.

***Aspect Gustatif :**

L'attaque en bouche est ronde et puissante très marquée par les fruits rouges mûrs. Ensuite viennent les notes chocolatées et épicées. Excellent équilibre Tanins, Acide, Moelleux avec une structure encore un peu marquée en devenir qui devrait s'affiner avec le temps. Finale fruitée longue et épicée.

***Qualité d'ensemble :**

Excellent produit.

Pourra se garder encore 5 à 6 ans. À consommer plutôt pendant les périodes automnales et hivernales.

Vous pouvez acquérir le PEYRE BRUNE 2011 au caveau, sur notre e-boutique, ou mieux en la demandant à votre cavistes préféré qui vous conseillera.

Il n'y a pas hélas de millésimes de PEYRE BRUNE plus anciens que 2011.

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