



DOMAINE  
**L'AIGUELIÈRE**

**LE SOURIRE DE LISE 2016**  
**AOP COTEAUX DU LANGUEDOC**



**GÉOLOGIE DES SOLS**

*Terrasses et argilo-calcaires.*

**ENCÉPAGEMENT**

*80 % Grenache, 19 % Syrah, 1% Mourvèdre*

*VINIFICATION température contrôlée en cuves inox.*

*ELEVAGE en cuves inox.*

*RENDEMENT 35 Hl / hectare.*

*PRODUCTION 13 000 bouteilles*

**CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT**

*Robe cerise brillante.*

*Nez explosif de fruits rouges (fraise framboise), épicé, très agréable.*

*Une bouche gouleyante, fruitée, ronde et fraîche.*

*Qualité d'ensemble : un vin rond et fruité avec une jolie structure. Un plaisir simple naturel sans complexes.*

**TEMPÉRATURE DE SERVICE 15°C.**

**DURÉE DE CONSERVATION 5 ans environ.**

**SUGGESTIONS ACCORDS METS / VINS**

*Entrées, Légumes, viandes, fromages.*