



DOMAINE
L'AIGUELIÈRE

VELOURS 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 3 mois en fûts de chêne (Allier/Nièvre).

AGE MOYEN DES VIGNES 20 ans

RENDEMENT 20 Hl / hectare

PRODUCTION 13 000 bouteilles

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

Robe rouge soutenue.

Nez agréable de fruits rouges bien mûrs, de chocolat, d'épices, de torréfaction et de vanille.

La bouche est agréable, on retrouve ce que on sent au nez. Très bien équilibré avec de beaux tanins, présents mais fondus, une belle rondeur et une légère fraîcheur acide.

Qualité d'ensemble : puissance, fruit, équilibre, rondeur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 16 - 18°C

DURÉE DE CONSERVATION 10 ans environ

SUGGESTIONS ACCORDS METS / VINS

Plateau de fromages élevés, gibiers, viandes rouges

2 Place du Square Michel Teisserenc 34150 Montpeyrux France

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

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