



DOMAINE
L'AIGUELIÈRE

PEGASE 2015
IGP SAINT-GUILEHM-LE-DESERT



GÉOLOGIE DES SOLS

Marnes jaunes

ENCÉPAGEMENT

100% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION *température contrôlée en cuve inox.*

ELEVAGE *10 mois en fûts de chêne (Nièvre/Allier).*

AGE MOYEN DES VIGNES *40 ans*

RENDEMENT *15 Hl / hectare*

PRODUCTION *2 000 bouteilles*

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

Robe rouge amarante aux reflets violets.

Nez puissant de vanille, de tapenade, de cacao avec des notes de fruits rouges sur-mûrs, d'épices ainsi qu'une note fraîche et agréable rappelant la garrigue. Ensuite viennent des notes de poivron rouge bien mûr.

L'attaque en bouche est fruitée, vanillée et ronde. Les tanins sont présents puissants mais en harmonie avec le fruité. La bouche présente une belle rondeur avec une belle finale épicée et chocolatée.

Qualité d'ensemble : le vin est puissant chocolaté avec un très bel équilibre. Un vin de garde.

TEMPÉRATURE DE SERVICE *16° - 18°C*

DURÉE DE CONSERVATION *20 ans environ*

SUGGESTIONS ACCORDS METS / VINS

Gibiers et viandes en sauce ou viandes rouges.

2 Place du Square Michel Teisserenc 34150 Montpeyrroux France

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

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