



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

Peyre Brune 2015 **IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT**



GÉOLOGIE DES SOLS

Terrasses Rissiènnnes humides

ENCÉPAGEMENT

Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

En cuve inox à température contrôlée

ELEVAGE

En barrique durant 14 mois

RENDEMENT

15 Hl / ha

PRODUCTION TOTALE

2 000 bouteilles

DEGUSTATION

100% Cabernet Sauvignon d'une vigne de 20 ans. Nez très puissant d'épices et de fruits noirs, de chocolat, de vanille. L'agitation amplifie la note chocolatée. La bouche extrêmement agréable allie la puissance, le fruité, la vanille, les épices suivies du chocolat, d'une note de grillée et de boisée.

Le vin est riche bien équilibré. Les tanins très fins ne demandent qu'à s'allier. La bouche suave a une belle rondeur et une belle finale. Un très beau vin à la fois riche puissant et fruité qui gagnera en rondeur après un an d'élevage. Agréable à boire sur le fruit malgré ses tanins, il sera préférable de le déguster dans 3 ou 4 ans ou mieux encore dans 10-15 ans. Servir à 15°- 16° sur des lamproies à la bordelaise, des bécasses au foie gras, un vieux parmesan.

RECOMPENSES

Millésime 2016 CGA Médaille d'Or

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 93 / 100 points