



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

www.aiguiere.com



COTE DORÉE AOP MONTPEYROUX

GÉOLOGIE DES SOLS

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT

Syrah, Grenache

VINIFICATION

En cuve inox à température contrôlée

ELEVAGE

En barrique durant 10 mois

RENDEMENT

25 Hl / ha

PRODUCTION TOTALE

4 000 bouteilles

COTE DORÉE 2017

Syrah à 70% issu d'un terroir calcaires lacustres. Nez complexe et puissant de cassis, vanille, cacao, épices, que l'agitation amplifie et adoucit. La bouche superbe retrouve les arômes du nez, ajoute une palette de cacao, de moka, de poivre, de fruits rouges bien mûrs et de réglisse.

Elle est riche, complexe, ronde, suave. Excellent équilibre, entre tanins soyeux, fraîcheur mentholée et belle rondeur. Une finale longue, épicée, chocolatée.

A déguster par plaisir sur le fruit dans les 3 ans ou à attendre entre 8 à 10 ans. Servir à 15° - 16° pour accompagner du gibier en civet, en sauce, une côte de boeuf et pourquoi pas un gâteau au chocolat.

RECOMPENSES

Wine Advocate Robert Parker Note 94 / 100 points

Decanter World Wine Awards Médaille Bronze 89 points

Domaine l'Aiguière, 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyroux France

Tél : (+33)07 50 04 98 31 Port : (+33) 06 60 25 03 69

Mails : contact@aiguiere.com , auguste@aiguiere.com Site : www.aiguiere.com