



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

www.aigueliere.com



COTE ROUSSE AOP MONTPEYROUX

GÉOLOGIE DES SOLS

Terrasses rissiennes de l'Hérault

ENCÉPAGEMENT

Syrah, Grenache

VINIFICATION

En cuve inox à température contrôlée

ELEVAGE

En barrique durant 10 mois

RENDEMENT

25 Hl / ha

PRODUCTION TOTALE

8 000 bouteilles

COTE ROUSSE 2017

Issu d'un terroir Terrasses Rissiennes. Nez très expressif, de fruits noirs à chair rouge sur mûrs (bigarreau, framboise), d'épices, qui s'entrecroisent avec les notes vanillées, grillées, chocolaté. En s'aérant ces arômes s'intensifient; le cassis, le poivre, le gingembre, toutes les fraîcheurs de la garrigue émergent.

L'attaque en bouche est superbe avec les arômes au nez, le chocolat noir, le cacao, les fruits noirs très mûrs, la vanille, la torréfaction. Le vin est puissant, riche, complexe, rond avec un bon équilibre des tanins et d'une grande longueur.

Un vin pour les amateurs, qui va gagner en puissance et élégance après 10 à 15 ans. Servir à 15°- 16° sur des gibiers à plume, viandes en sauce, viandes rouges, chocolat noir.

RECOMPENSES

Wine Advocate Robert Parker Note 95 / 100 points

Domaine l'Aiguelière, 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@aigueliere.com , auguste@aigueliere.com Site : www.aigueliere.com