



# L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

www.aigueliere.com

## PÉGASE

### IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT



#### GÉOLOGIE DES SOLS

Marnes jaunes 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

#### PÉGASE 2017

100% Cabernet Sauvignon d'une vigne de 40 ans. Nez très puissant de fruits rouges sur mûrs, le cacao émerge après l'agitation et s'intensifie, puis le gingembre et la vanille apparaissent. La bouche retrouve les arômes du nez avec la puissance en plus, le tout enrobé par une note grillée et boisée.

Le vin est bien équilibré, rond, les tanins sont fins et puissants en harmonie avec le fruité, le tout bien enrobé par une belle sensation de sucrosité.

Un vin de garde qui va s'affiner au fil des ans, les tanins vont se fondre, la bouche sera plus suave. Les amateurs vont prendre du plaisir tout au long de son évolution pendant 10 à 20 ans ou plus. Servir à 15°- 16° sur les grands gibiers et une côte de taureau de Camargue, un plateau de fromages à pâte persillée.

#### RECOMPENSES

Wine Advocate Robert Parker Note 94 / 100 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@aigueliere.com](mailto:contact@aigueliere.com) , [auguste@aigueliere.com](mailto:auguste@aigueliere.com) Site : [www.aigueliere.com](http://www.aigueliere.com)