



# L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

[www.aiguiere.com](http://www.aiguiere.com)



## SARMENTS IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

### GÉOLOGIE DES SOLS

Argilo-calcaire et Terrasses rissiennes

### ENCÉPAGEMENT

Viognier, Sauvignon

### VINIFICATION

En cuve inox et à basse température

### ELEVAGE

En barrique 2 durant mois

### RENDEMENT

30 Hl / ha

### PRODUCTION TOTALE

4000 à 8000 bouteilles

### SARMENTS 2017

Viognier 55% Sauvignon 45%. Nez frais et complexe, mélange de notes minérales, d'agrumes (orange amère), d'anis (fenouil), de vanille, de coco. En bouche on retrouve les mêmes arômes qu'au nez avec beaucoup de fraîcheur un bel équilibre, une belle acidité et une grande longueur.

Ce vin d'apéritif, accompagnera les poissons grillés et en sauce. Déguster entre 10° et 12°C.

### RECOMPENSES

Wine Advocate Robert Parker Note 87 / 100 points

Recommandé Decanter World Wine Awards 2019

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](mailto:contact@aiguiere.com) , [auguste@aiguiere.com](mailto:auguste@aiguiere.com) Site : [www.aiguiere.com](http://www.aiguiere.com)