



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

www.aigueliere.com



Le Sourire De Lise AOP Languedoc Montpeyroux



GÉOLOGIE DES SOLS

Argilo-calcaire et Terrasses rissiennes

ENCÉPAGEMENT

Syrah, Grenache, Mourvèdre

VINIFICATION

En cuve inox et à température contrôlée

ELEVAGE

En cuve inox

RENDEMENT

30 Hl / ha

PRODUCTION TOTALE

30 000 bouteilles

LE SOURIRE DE LISE 2017

Grenache 80% Syrah 18% Mourvèdre 2% Premier nez, premier plaisir, frais fruité et agréable de fruits rouges acidulés (framboise, cassis, cerise...) et de notes épicées, poivrées. L'attaque en bouche est très agréable, avec les mêmes arômes qu'au nez, belle rondeur, belle fraîcheur, des tanins présents et soyeux, finale très épicée, réglissée.

A déguster un peu frais 15°-16°, ou à ouvrir dans 3 ou 5 ans.

En apéritif, sur plateau de fromages frais, charcuteries, viandes rouges grillées ou en accompagnement de l'agneau au thym.

RECOMPENSES

Wine Advocate Robert Parker Note 90 / 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