



# L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

www.aigueliere.com



## VELOURS AOP TERRASSES DU LARZAC

### GÉOLOGIE DES SOLS

Argilo-calcaire, et Terrasses rissiennes

### ENCÉPAGEMENT

Syrah, Grenache, Mourvèdre

### VINIFICATION

En cuve inox à température contrôlée

### ELEVAGE

En barrique durant 4 mois

### RENDEMENT

30 Hl / ha

### PRODUCTION TOTALE

15 000 bouteilles

### VELOURS 2017

Syrah 55% Grenache 40% Mourvèdre 5 %

Nez puissant, racé et complexe : fruits rouges bien mûrs (framboise cassis) épicés, torréfaction, épices fines très agréable. Une légère agitation fait émerger l'image des confitures de fruits, la fraîcheur et des fruits rouges à l'eau de vie. L'attaque en bouche est agréable et on retrouve les arômes du nez avec fraîcheur, équilibre, acidité et une grande longueur. Un vin très digeste à la finale chocolatée.

A déguster à 15-16 ° d'ici un an ou 2 ou dans 6 ou 8 ans idéalement sur du gibier, des viandes rouges, un plateau de fromages de chèvre affinés.

### RECOMPENSES

Wine Advocate Robert Parker Note 91 / 100 points

Decanter World Wine Awards Médaille Bronze 86 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 , auguste@aigueliere.com Site : www.aigueliere.com