



**L'AIGUELIÈRE**  
Viticulteur depuis 1850 à Montpeyrroux

# LA CÔTE ROUSSE 2019

**AOP Languedoc Montpeyrroux**



## ELABORATION

Géologie des sols : Terrasses rissiennes de l'Hérault  
Encépagement : Syrah, Grenache, Morvèdre  
Vinification : En cuve inox et à température contrôlée  
Élevage : En barrique durant 10 mois  
Rendement : 25 Hl / ha  
Production totale : 8 000 bouteilles



## SERVICE

Température de service : A mettre en carafe 1 à 2 heures avant et servir à 15°- 16°  
Garde : Ses beaux tanins fondus vont compléter votre plaisir sur le fruit pendant 2-3 ans et lui assureront une très longue vie d'au moins un quart de siècle pendant laquelle il vous surprendra à chacune de vos rencontres.  
Accords Mets et vin : A consommer sur des viandes maturées, viandes grillées, civets, fromages élevés, chocolat noir.



## DEGUSTATION

Une robe rouge cardinal soutenue. Un nez puissant très complexe dans lequel se mêlent des notes de fruits rouges bien mûrs (cassis, framboise), de vanille, de torréfaction. Sa bouche magnifique est en harmonie avec le nez, à la fois fruitée, épicée et ronde. Au fil de l'aération on découvre des notes de fruits rouges, de café, de cacao. Ce vin à la fois puissant, riche, rond et suave est très bien équilibré.

**Prix au caveau : 25,00€ TTC**



## RECOMPENSES

Millésime 2019 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris  
Millésime 2018 Wine Advocate Robert Parker Note 93 / 100 points  
Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 95 / 100 points

**Domaine l'Aiguelière :** 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyrroux France  
Tél : (+33)07 50 04 98 31 Email : [contact@aigueliere.com](mailto:contact@aigueliere.com) Site : [www.aigueliere.com](http://www.aigueliere.com)  
Site de vente ecommerce : [www.boutique-aigueliere.com](http://www.boutique-aigueliere.com)