



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyrroux

LISE Juillet 2020

AOP Languedoc Montpeyrroux

Grenache Syrah Mourvèdre



ELABORATION

Géologie des sols : Argilo-calcaire

Encépagement : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vinification : En cuve inox et à température contrôlée

Élevage : En cuve inox

Rendement : vieilles vignes, faible rendement

Production totale : 30 000 bouteilles



SERVICE

Température de service : A déguster un peu frais 14°-16°,

Garde : A déguster sur l'année, ou à ouvrir dans 3 ou 5 ans

Accords Mets et vin : Le vin idéal pour les repas entre copains qui satisfera tous les convives. En apéritif, sur plateau de fromages frais, charcuteries, viandes rouges grillées ou en accompagnement de l'agneau au thym.



DEGUSTATION

Robe rouge, sombre aux reflets violets soutenus, belle limpidité. Nez puissants de fruits rouges, offrant après l'agitation des notes de garrigue. L'attaque en bouche souple, fraîche. Le vin est fruité, élégant, avec de belles notes épicées. Belle longueur en bouche avec des tanins soyeux et légèrement présents.

Prix au caveau : 9,00€ TTC



RECOMPENSES

Guide La Tulipe Rouge 2021 :

Un peu de soleil et beaucoup de fruit, de réglisse, de chocolat et de violette dans ce rouge tendre et joyeux qui se boit sans effort et avec une facilité redoutable. Un « canon » en version méditerranéenne, à un prix raisonnable

Domaine L'Aiguière : 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyrroux France

Tél : (+33)07 50 04 98 31

Email : contact@aiguiere.com

Site : www.aiguiere.com

Site de vente ecommerce : www.boutique-aiguiere.com