



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

VELOURS

2019

AOP Terrasses du Larzac
Syrah Grenache Mourvèdre



ELABORATION

Géologie des sols : Argilo-calcaire et Terrasses rissiennes

Encépagement : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Vinification : En cuve inox et à température contrôlée

Élevage : En barrique durant 4 mois

Rendement : 30 Hl / ha

Production totale : 15 000 bouteilles



SERVICE

Température de service : A mettre en carafe 1 à 2 heures avant et servir à 15°- 16°

Garde : Ses beaux tanins soyeux complètent le plaisir immédiats et lui assurent une vie épanouie de 10-12 ans.

Accords Mets et vin : A consommer sur plateau de fromages élevés, gibiers, viandes rouges, vandes en sauces, chocolat noir.



DEGUSTATION

Robe rouge grenat aux reflets violets soutenus. Belle limpidité. Nez puissant de fruits rouges bien mûrs agrémenté de notes de vanille, de coco, de torréfaction et d'épices. Après agitation, les arômes de fruits rouges se développent et se mélangent à des notes de chocolat noir, de café, de poivre, de vanille. La bouche est en harmonie avec le nez ; fruits rouges (framboise, cassis), épices (poivre), vanille, torréfaction amènent beaucoup de complexité. Excellente équilibre de finesse et de douceur.

Prix au caveau : 12,25€ TTC



RECOMPENSES

Millésime 2019 (brut de cuve) Wine Advocate Robert Parker Note 92/100 points

Millésime 2018 Wine Advocate Robert Parker Note 90 / 100 points

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 91 / 100 points

Domaine l'Aiguière : 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyroux France
Tél : (+33)07 50 04 98 31 Email : contact@aiguiere.com Site : www.aiguiere.com
Site e-commerce particuliers : boutique-aiguiere.com E-commerce Pro : aiguiere.fr