



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyrroux

COTE DORÉE 2015

AOP MONTPEYROUX

Syrah à 70% issu d'un terroir calcaires lacustres



ELABORATION

Géologie des sols : Argilo-calcaire

Encépagement : Syrah, Grenache

Vinification : En cuve inox et à température contrôlée

Élevage : En barrique durant 10 mois

Rendement : 25 Hl / ha

Production totale : 4 000 bouteilles



SERVICE

Température de service : A déguster à 15° - 16°

Garde : A déguster par plaisir sur le fruit dans les 3 ans ou à attendre entre 8 à 10 ans.

Accords Mets et vin : pour accompagner du gibier en civet, en sauce, une côte de bœuf et pourquoi pas un gâteau au chocolat.



DEGUSTATION

Nez complexe et puissant de cassis, vanille, cacao, épices, que l'agitation amplifie et adoucit. La bouche superbe retrouve les arômes du nez, ajoute une palette de cacao, de moka, de poivre, de fruits rouges bien mûrs et de réglisse.

Elle est riche, complexe, ronde, suave. Excellent équilibre, entre tanins soyeux, fraîcheur mentholée et belle rondeur. Une finale longue, épicée, chocolatée.