



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyrroux

COTE ROUSSE 2018 AOP MONTPEYROUX



ELABORATION

Géologie des sols : Terrasses rissiennes de l'Hérault
Encépagement : Syrah, Grenache
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 18°- 20°
Garde : Un vin qui peut se boire dès à présent sur le fruit et ce pendant 3 ans environ. Mais aussi un vin qui se bonifiera et que l'on pourra retrouver dans 10 ou 12 ans
Accords Mets et vin : A consommer sur des viandes marinées, viandes rouges, daubes, civets, fromages élevés, chocolat noir.



DEGUSTATION

Oeil : Robe rouge cardinal très soutenue, reflets violets.
Belle limpidité
Nez : Nez puissant qui mélange les fruits rouges mûrs (cassis framboise), les notes vanillées et torréfiées. Après la première agitation se dévoilent des notes épicées, poivrées et des arômes de fruits rouges macérés à l'alcool. Ensuite les notes de cassis mélangées à la vanille explosent et remplissent le verre. Un nez d'une grande complexité
Bouche : L'attaque en bouche est en parfaite corrélation avec le nez. On retrouve les fruits rouges mûrs (cassis framboise), les notes de torréfaction et de vanille. Au fil de la dégustation et de l'aération du vin on découvre des notes de chocolat noir, de truffes, de cassis sur mûri. Un vin à la fois puissant rond et suave, d'un très bel équilibre, avec de beaux tanins fond



RECOMPENSES

Wine Advocate 2020 Robert Parker : 93/100

