



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

Le Sourire de Lise

2020

AOP Languedoc Montpeyroux
Grenache Syrah Mourvèdre



ELABORATION

Géologie des sols : Argilo-calcaire et Terrasses rissiennes

Encépagement : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vinification : En cuve inox et à température contrôlée

Élevage : En cuve inox

Rendement : 30 Hl / ha

Production totale : 30 000 bouteilles



SERVICE

Température de service : A déguster un peu frais 15°-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

Majoritaire Grenache, Syrah avec une pointe de Mourvèdre, un véritable plaisir de fruits rouges à croquer (cerise, fraise). Une bouche ronde, fraîche et très agréable. Un vin plaisir, un sourire à la vie.



RECOMPENSES

Millésime 2018 Wine Advocate Robert Parker Note 90 / 100 points

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 90 / 100 points

Domaine l'Aiguelière : 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyroux France

Tél : (+33)07 50 04 98 31

Email : contact@aigueliere.com

Site vitrine: www.aigueliere.com

Site e-commerce : www.aigueliere.com