



L'AIGUELIÈRE

Viticulteur depuis 1850 à Montpeyroux

Sarments

2019-2020

IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

Viognier Sauvignon



ELABORATION

Géologie des sols : Argilo-calcaire et Terrasses rissiennes

Encépagement : Viognier, Sauvignon

Vinification : En cuve inox et à basse température

Élevage : En cuve inox

Rendement : 30 Hl / ha

Production totale : 4000 à 8000 bouteilles



SERVICE

Température de service : A consommer à 18°- 20°. Servi trop froid les arômes sont masqués

Garde : A déguster entre 2020 et 2023

Accords Mets et vin : Avec un équilibre qui allie fruité et fraîcheur, cette cuvée est un parfait choix pour l'apéritif et s'accorde également avec un soufflé aux crustacés, du poulet au citron confit, les fromages de chèvre (type Pélardon), ou encore un sabayon au fruit de la passion.



DEGUSTATION

Ce mariage de Viognier et Sauvignon, à la robe or clair, révèle ses arômes intenses de cédrat, de fleurs de jasmin blanc et une pointe de vanille fraîche.



RECOMPENSES

Millésime 2019 : Wine Advocate Robert Parker : 90/100 points

Millésime 2017 : Wine Advocate Robert Parker : 87/100 points

Recommandé Decanter World Wine Awards 2019

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 Pro : aigueliere.fr