Domaine l'Aiguelière

La côte dorée - rouge



Le domaine Aiguelière se situe au pied des contreforts du Larzac, sur le terroir de Montpeyroux dans l'hérault . Recherchant les vins de rêve Aimé, son fils Christian et Auguste Commeyras avec la famille Teissedre ont créé le Domaine l'Aiguelière en 1987. Les vignes de l'Aiguelière n'ont besoin que d'un nombre tres limité de traitements pour amener leur production à parfaite maturité. Les 22 parcelles sont cultivées et vinfiées en Agriculture Biologique. Depuis sa création, le domaine a occupé une position de pionniers et a acquis une réputation internationnale pour la qualité de ses vins.

TERROIR : AOP Languedoc Montpeyroux 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache, mourvèdre

VINIFICATION : Vendanges manuelles, égrappés. Fermentation à basse température, en cuve inox, méthode traditionnelle. Macération supérieure à 1 mois.
Finement élevé en fût de chêne français, chauffe moyenne, durant 10 mois

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 15° et 16°C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne plateau de fromages élevés, gibiers, viandes rouges, viandes en sauce, chocolat noir.

GARDE : Peut se consommer sur le fruit dans les 3 ans, ou peut attendre entre 10 à 15 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe violacée soutenue, reflets violets. Belle limpidité. Nez puissant, intense et complexe, les notes de fruits rouges très mûrs prédominent (cassis, myrtille) et se mélangent aux notes de torréfaction, de vanille, de cacao ainsi qu'aux notes épicées de poivre vert. L'attaque en bouche est somptueuse. Elle allie la douceur des fruits rouges et la puissance des tanins soyeux.