Domaine l'Aiguelière

La côte rousse - 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) : Majorité de 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 noisette, durant 10 mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne viandes grillées, viandes maturées, côtes de bœuf, fromages, chocolat noir.

GARDE : Peut se consommer sur le fruit dans les 3 ans, mais on le retrouvera dans un autre registre dans 10 ou 20 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge cardinal sombre, reflets violets. Belle limpidité. Nez puissant marqué par les fruits rouges mûrs et les notes de vanille. L'attaque en bouche est puissante, à la fois fruitée, épicée et ronde. On retrouve la palette découverte au nez. Très bel équilibre avec des tanins fins qui vont se fondre dans le temps. Finale fraîche.