Domaine l’Aiguelière

Sarment - blanc



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 : IGP Saint Guilhem le Désert 12% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 50% viognier, 45% sauvignon

VINIFICATION : Vendanges manuelles, nocturnes. Fermentation à basse température, en cuve inox. Macération pelliculaire.
Élevage en fût de chêne français durant 6 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé à une température entre 18° et 20°C. Servir trop froid, les arômes sont masqués.

ACCORDS METS ET VIN : En apéritif, s’accorde également avec un soufflé aux crustacés, du poulet au citron confit, des fromages de chèvre ou encore un sabayon aux fruits de la passion.

GARDE :

SPÉCIFICITÉS : La robe or clair révèle ses arômes intenses de cédrat, de fleurs blanches et une pointe de vanille fraiche. Nez puissant de pêche et d’abricot, de fleur blanche avec une finale fraiche et acidulée. L’attaque est fraiche, fruitée et agréable, on retrouve les sensations trouvées, le tout maintenu par une belle arête acide qui amène au produit toute sa complexité.