Domaine l’Aiguelière

Le sourire de Lise - 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 : IGP Saint Guilhem le Désert 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache, mourvèdre

VINIFICATION : Vendanges manuelles, égrappés. Fermentation à basse température, en cuve inox, méthode traditionnelle. Macération pendant 1 mois. Élevage 18 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir un peu frais, entre 13° et 15°C

ACCORDS METS ET VIN : En apéritif, sur un plateau de fromage frais, charcuteries, viandes rouges grillées ou en accompagnement de l’agneau au thym.

GARDE : Peut se consommer sur l’année ou à ouvrir dans 3 ou 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge sombre, reflets violets. Belle limpidité. Nez puissant et très aromatique, avec des aromes de fraises des bois, de framboise, de cassis, Viennent ensuite quelques notes épicées, poivrées qui se mélangent à des notes douces. L’attaque en bouche est franche et fruitée. Une finale épicée, reglissée.