Domaine l’Aiguelière

Velours - 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 Montpeyroux 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache, mourvèdre

VINIFICATION : Vendanges manuelles, égrappés. Fermentation à basse température, en cuve inox, méthode traditionnelle. Macération pendant 1 mois. Finement élevé en fût de chêne français durant 6 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir un peu frais, entre 15° et 16°C

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

GARDE : Plaisir immédiat ou entre 10 et 12 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge grenat aux reflets violets soutenus. Belle limpidité. Nez puissant de fruits rouges bien mûres agrémente de notes de vanille, de coco, de torréfaction et d’épices. La bouche est en harmonie avec le nez. Excellente équilibre de finesse et de douceur.