

L'AIGUELIÈRE



VELOURS 2013

AOP Montpeyroux



Assemblage de nos Syrah/Grenache/Mourvèdre sélectionnés sur nos terroirs argilo-calcaire et Terrasses. Vinification lente et rigoureuse. Élevage de courte durée en fût de chêne de la Nièvre et de l'Allier. Aptitude au vieillissement > à 15 ans.

VELOURS 2013 (DECANTER Médaille d'argent 90 points/100)

* **Aspect Visuel** : *cerise noire très soutenue*

* **Aspect Olfactif** : très puissant, mélange de fruits noirs bien mûrs, avec des notes de grillé, de chocolat, de vanille.

* **Aspect Gustatif** : franche fruitée de fruits noirs bien mûrs (impression de bigarreaux) de cacao, de vanille, rondeur et équilibre tanins/acide/moelleux, avec beaucoup de gras, finale fraîche et épicée

* **Qualité d'ensemble** : puissance, fruit, équilibre, rondeur.

VELOURS 2013 est actuellement disponible. Vous pouvez en acquérir au caveau, sur notre e-boutique, ou mieux en le demandant à votre cavistes préféré qui vous conseillera.

Déroulez les pages suivantes pour découvrir le TRADITION 2006 élevé en fût de chêne. Le grand frère du VELOURS actuel.

Domaine l'Aiguière 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyroux France
Tél : +(33)0467966143 Fax : +(33)0467444967 Port : Yuqian Huang +(33)0660250369, Auguste+(33)0684611365
Mails : christine@aiguiere.com et auguste@aiguiere.com Site : www.aiguiere.com

L'AIGUELIÈRE

TRADITION 2006 élevé en fût de chêne *AOP Montpeyroux*



Assemblage de nos Syrah/Grenache sélectionnés sur nos terroirs argilo-calcaire et Terrasses. Vinification lente et rigoureuse. Élevage de courte durée en fût de chêne de la Nièvre et de l'Allier. Aptitude au vieillissement > à 15 ans.

TRADITION élevé en fût de chêne 2006 (prédécesseur de VELOURS). Quelques flacons sont encore disponibles sur la e-boutique de ce site.

* **Aspect Visuel** : Robe rouge soutenue aux reflets bruns et violets.

* **Aspect Olfactif** : Nez très puissant aux notes de cire d'abeilles, d'encaustique, de garrigues et de thym. Après agitation, on découvre des notes de cerises à l'alcool, de sous-bois, de gingembre et clou de girofle.

* **Aspect Gustatif** : La bouche est très agréable, puissante, chocolatée, avec des notes de fruits noirs de tapenade. Superbe équilibre Tanins, Acide, Moelleux. On découvre un côté vanillé, boisé avec des notes de torrifications. Très belle longueur en bouche avec une finale chocolatée. Le bois amène ici une complexité.

* **Longévité**: Sa belle structure pourra encore le porter 4 à 5 ans de plus.

* **Accord Mets/vin** : A consommer sur des daubes, gibiers, sauces viandes rouges.

Ceux qui pourront déguster ce vin apprécieront l'évolution des vins de l'Aiguière, y compris le coeur de game, et pourront approvisionner leur cave en toute sécurité avec les millésimes actuels.

Domaine l'Aiguière 2 place du square Michel Teisserenc 34150 Montpeyroux France
Tél : +(33)0467966143 Fax : +(33)0467444967 Port : Yuqian Huang +(33)0660250369, Auguste+(33)0684611365
Mails : christine@aiguiere.com et auguste@aiguiere.com Site : www.aiguiere.com