



# Domaine L'Aiguière

## Côte Rousse

Languedoc - Rouge 2013

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Denomination :</b>	Montpeyrroux
<b>Cuvée :</b>	Côte Rousse
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2013
<b>Cépages :</b>	Grenache (4%) / Mourvèdre (1%) / Syrah (95%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Syrah quasi pure. Robe pourpre brillante profonde, élevage fût de chêne Nièvre, arômes fruits noirs. Bouche élégante, riche concentrée, fruits rouges et noirs, épices (poivre). Excellent équilibre fraîcheur/moelleux/ tanins. Finale très longue.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification selon méthode ancestrale.

Élevage en barrique, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, profonde, reflets rouges.

**NEZ :** Distingué, expressif.

**BOUCHE :** Élégante, intense, charnue, intenses notes d'épices, notes de garrigue, notes de chocolat, tanins frais, tanins ronds, rond, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 15° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2036



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges, Entrecôte grillée, Gibiers, Bécasse, Fromages



### DISTINCTIONS

Decanter 2016 : Médaille d'argent, 90 points

Le guide Hachette des vins 2016 : 2 étoile(s)

Concours Agricole de Paris 2016 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

