



Château Viguerie

Les Aïeux

AOP Fronton rouge



La cuvée Les Aïeux allie la gourmandise des fruits mûrs à la puissance du chêne. Vous pouvez savourer ce vin dès maintenant avec vos plats copieux ou le garder dans votre cave quelques années.

Millésime : 2016

Assemblage : 65% Négrette, 25% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : La vinification est traditionnelle. Les raisins sont récoltés à haute maturité avant une macération de 3 semaines en cuve béton. L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 18 mois.

Note de dégustation : Belle robe rouge foncée, un nez complexe et intense de fruits noirs, des notes boisées et épicées. La bouche est ronde avec des tanins fondus. Le boisé se mêle harmonieusement aux notes épicées et de fruits mûrs. Belle persistance en bouche.

Température de service : 16°C

Accords mets-et-vins : entrées chaudes, viandes rouges grillées ou rôties, plats du terroir, saucisse de Toulouse.

Garde : 7 à 10 ans