

Domaine d'Aupilhac "Lou Maset" rosé 2016



Prix du produit :

54,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2016

Appellation: Languedoc

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lou Maset

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE D'AUPILHAC

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Lou Maset rosé 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16,5/20. *Clair et merveilleusement parfumé, d'une subtilité de goûts réjouissante, c'est un modèle absolu lorsqu'on parle de "languedoc de soif"; le cinsault est majoritaire et la syrah absente de l'assemblage...*

Classé 2ème (derrière Les Vignes Métissées du Roc des Anges, noté 16,5/20, 21^è) au palmarès des **meilleurs vins rosés du Languedoc-Roussillon** dans le numéro de mai 2017 de **La Revue du Vin de France** : "15,5/20. *Haut en couleur, cet assemblage de mourvèdre, cinsault et grenache révèle une chair pleine et salivante. Un régal ! production : 3000 bouteilles / an*"

Fiche technique rédigée par le domaine : Lou Maset 2016

CEPAGES :

- Cinsault 30%
- Grenache 20%
- Mourvèdre 50%

VINIFICATION : 100 % presse. Fermentations contrôlées entre 17° et 25°.

ELEVAGE : En cuves inox durant 5 mois.

Fruité et charnu, il accompagne tous le repas.

Description brève du produit :

"Un rosé pour ceux qui n'apprécient pas le rosé" comme dit l'épouse du vigneron en riant. Une couleur assez foncée, et pourtant la magnifique fraîcheur d'un vrai rosé. Pas très "tendance" côté couleur, mais quel vin ! 16,5/20 RVF.