

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "La Boda" rouge 2014



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2014

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Boda

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE D'AUPILHAC
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux La Boda 2014 signé Sylvain Fadat :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17/20. *Les vins présentés cette année confirment la grande sûreté stylistique atteinte par Sylvain Fadat. Les rouges 2015 allient énergie, texture serrée et grande finesse ; on peut les attendre. Nous sommes particulièrement heureux de retrouver le carignan en pleine forme, vigoureux, profond et sanguin. A l'autre bout du spectre, La Boda 2014 continue de tracer son sillon singulier, diaphane, légèrement végétal, mais d'une merveilleuse sensualité.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 89/100. *Spices, blackberries, peppery herbs and a hint of flowers all emerge from the 2014 Languedoc Montpeyroux la Boda,*

which is a blend of 45% Syrah, 45% Mourvèdre and a splash of Carignan. Medium-bodied, nicely concentrated and with excellent purity, drink this rock-solid beauty over the coming 5-6 years. Drink date 2017-2023

Guide Betanne et Desseauve 2017 : 16,5/20. *Assemblage non égrappé de syrahs plantées au nord avec des mourvèdres qui donnent en 2014 un vin bien structuré mais très enjoué, très fin. Apogée de 2016 à 2024*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Mourvèdre 50%, Syrah 50%

Sol : Assemblage de deux terroirs ; Aupilhac, terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien avec Cocalières, amphithéâtre volcanique sur roche mère calcaire.

Vinification : Longue macération (15 à 30 jours) avec pigeages fréquents.

Elevage: Barriques de 300 litres; 25 mois.

Dégustation : Il allie la fraîcheur de Cocalières et la puissance d'Aupilhac. « *Vin racé, plein et harmonieux* » (Jacques Dupont - Le Point Special Vin Septembre 2006.)

Description brève du produit :

RVF 17/20. B+D 16,5/20. *Boda* = Mariage en espagnol. Issue de deux très beaux terroirs complémentaires, cette cuvée est l'assemblage (non égrappé) de syrahs plantées au nord avec des mourvèdres. Il est presque ouvert en 2018 ! A déguster avant les 2013.