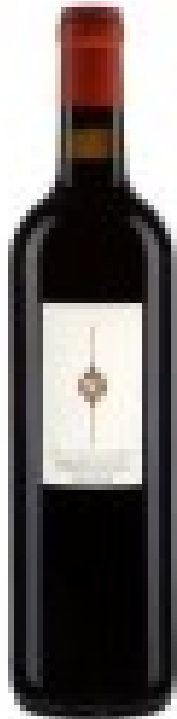


Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" rouge 2015



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2015

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

17,5/20 et Coup de coeur RVF : *"Une cuvée d'émotion."* Issue d'un cirque exceptionnel en termes de terroir et d'exposition, magnifié par le grand millésime 2015.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Cocalières rouge 2015 :

Guide Hachette des Vins 2019 : vigneron de l'année (région Languedoc) pour les Cocalières

2015, coup de coeur et 2*1/3 : *Aupilhac*, ce serait, en langue d'Oc, "la maison du renard". Du goupil, Sylvain Fadat a conservé l'astuce. Il s'attache à la mettre au service d'une vibrante complicité avec les terroirs de Montpeyroux et les cépages languedociens, mis en relief avec brio par sa cuvée *Les Cocalières 2015*, remarquable par son ampleur et son caractère. La trilogie syrah, grenache et mourvèdre, après un élevage en foudre, a donné naissance à une cuvée remarquable par son ampleur et par son caractère. Si la mûre et la framboise répondent présentes au premier nez, les fruits secs, la garrigue, le poivre noir, le zan leur font suite en une joyeuse farandole. Ciselée par dix-huit mois d'élevage en foudre, veloutée, la bouche reste dans le même registre fruité et complexe, offrant un équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur aérienne.

La Revue du Vin de France (n°618, Février 2018, Alexis Goujard) : 17/20. *L'archétype du languedoc moderne ou le floral aérien du nez épouse le grand raffinement de la bouche, portée par des saveurs de fruits rouges. Quelle harmonie !*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018: 17,5/20. *Le vin dégage d'emblée un très beau parfum "d'altitude", ou la syrah (40% de l'assemblage) exprime son profil le plus floral. La sensualité du fruit n'est pas masquée par la vigueur d'une structure encore juvénile. Une cuvée d'émotion.*

Guide Betanne et Desseauve 2018 : 16/20. *Millésime assez généreux, vin bien mûr, tannins aériens, avec en finale une complexité de saveurs rares. On peut le trouver un peu mûr certes mais on ne restera pas de marbre devant ce festival de goûts. Apogée de 2017 à 2021.*

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Grenache 30%, Syrah 40%, Mourvèdre 30%.

Sol : Optimisation de tous les paramètres maîtrisables pour un grand vin rouge, modèle d'équilibre et de délicatesse avec une longueur fraîche et épicée. Vignoble d'altitude au milieu de garrigues, ce terroir aux grandes amplitudes thermique nuit/jour accueille le grenache, le mourvèdre et la syrah.

Vinification : Macération avec pigeage.

Elevage : 15 mois en foudres et barriques.

Dégustation : Grâce à l'altitude et l'exposition qui ralentissent la maturation des raisins, ce vin garde une grande fraîcheur avec des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigues.

Accords Gastronomiques : Ce vin peut s'apprécier à l'apéritif en raison de son fruité et de sa texture souple et longue. Il pourra s'accorder aussi avec une pintade, un canard ou un

pigeonneau le tout accompagné de cèpes ou rosés des prés ou bien encore avec un magret aux figues.