Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2016

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)
Millésime: 2016
Appellation: Languedoc
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Cocalières
RVF: 14/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Guide Hachette: * (très réussi)

Description du produit :

PRESENTATION DOMAINE D'AUPILHAC

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Les Cocalières blanc 2016 :

Guide Betanne + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20. *Splendide Cocalières blanc 2016. Assemblage de roussanne, marsanne, grenache blanc, rolle et clairette. Pur, frais, complexe et gras. Nous avons plaisir à voir cette cuvée à ce niveau de fraîcheur et de complexité.*

Guide Hachette 2018 (sept. 2017) : 1*/3. *Sylvain Fadat signe un joli blanc ouvert sur les fruits : pêche, abricot, agrumes. La bouche y ajoute de fines notes florales et plaît par son côté frais et aérien.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Roussanne 30% - Marsanne 20% - Rolle (Vermentino) 30% - Grenache Blanc 20%

Sol : Les Cocalières Blanc, AOP Languedoc, sont issus d'un assemblage avant fermentation. La parcelle se situe à 350 mètres d'altitude sur une exposition Nord Ouest. Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent.

Vinification et élevage : Foudres et barriques non neuves - fermentation malolactique effectuée.

Dégustation : Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêches blanches. Grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années.

Accords Gastronomiques : Très agréable à l'apéritif, il peut également accompagner des poissons de rivières en sauce tels que le sandre ou les truites.

Description brève du produit :

17/20 B+D. Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. Grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années.