Domaine d'Aupilhac blanc 2016

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)
Millésime: 2016
Appellation: Languedoc
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Aupilhac
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine d'Aupilhac blanc 2016

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 : 16/20. *Entre les deux blancs, également vins de matière, et de garde, notre préférence va à la cuvée Aupilhac (ugni, grenache blanc, clairette), moins grasse mais plus intense.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 15/20. *Beau volume dans cette cuvée puissante et fraîche qui a fait sa fermentation malolactique, épicée et complexe, droite. Avec une capacité de garde évidente. Apogée : de 2016 à 2022*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Cépages : Ugni blanc 20%, Grenache blanc 35 %, Clairette 35% et Rolle (Vermentino) 10%.

Sol : La Clairette et l’Ugni-blanc se trouvent sur des sols d’argiles blanches et le Grenache Blanc et Rolle sur des graves et galets roulés.

Vinification : Les fermentations alcoolique et malolactique s'effectuent en foudre "Stockinger" de 40hl et demi-muids de 600L.

Elevage : En foudres durant 9 mois.

Dégustation : Avec les cépages sudistes, le vin garde sa vivacité et exhale des arômes de fleurs blanches, agrumes avec une finale tendue.

Accords Gastronomiques : Il s’accorde bien avec du loup au fenouil ou rougets au thym.

Description brève du produit :

La cuvée du domaine est très florale, avec des notes d'agrumes, le tout porté par une belle vivacité. 16/20 RVF