Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "La Boda" rouge 2015

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)
Millésime: 2015
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
Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux La Boda 2015 signé Sylvain Fadat :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *La Boda laisse apparaître un caractère méditerranéen avec une grande finesse de tanins et une finale tonique. Laissez-le se reposer quelques années en cave...*

Guide Betanne et Desseauve 2018 : 16,5/20*. Assemblage non égrappé de syrahs plantées au nord avec des mourvèdres. Ces derniers n'ont pas serré la finale bien au contraire, ils participent pleinement à la nature aérienne du tannin. Fin et très long, grande bouteille.* Apogée de 2017 à 2022

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 Spécial Vin Septembre 2006.**)**

Description brève du produit :

17/20 RVF. *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. Cuvée de garde du domaine.