

Domaine d'Aupilhac "Le Carignan" rouge 2010 JEROBOAM



Prix du produit :

220,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2010

Appellation: IGP du Mont Baudile

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Carignan

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Vin puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche. Une démonstration de qualité pour un 100% carignan.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Le Carignan 2010 JEROBOAM signé Sylvain Fadat :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2013 : 15,5/20

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : cuvée 100% Carignan, issue de vignes de plus de soixante ans dont les raisins sont ramassés murs avec de faibles rendements. Souvent un peu rustique dans sa jeunesse, il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Sa complexité arrive après quelques années de vieillissement. Il est l'origine, l'histoire et l'essence même de la région.

Sol : Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien : c'est-à-dire des dépôts marins à fossiles du tertiaire.

Vinification : Longue macération de 28 jours avec pigeages fréquents.

Elevage: Petits foudres pendant 18 mois.

Dégustation : Il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche.

Accords Gastronomiques : Il s'accorde avec un perdreau aux girolles, peut convenir très bien avec la cuisine épicée japonaise mais aussi avec un jabugo pata negra.