

# Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2019



Prix du produit :

**120,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2019

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 94/100

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. On peut le déguster dès 2020, mais grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années supplémentaires dans une bonne cave.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine d'Aupilhac Les Cocalières blanc 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *Séduit par sa précision,*

---

*son élan salivant et ses notes de tilleul et d'abricot.*

**La Revue du Vin de France** (hors-série n°39, nov. 2020) : *Ce magistral blanc séduit par ses notes de tilleul et d'abricot, avec une salade de pomme de terre.*

**La Revue du Vin de France** (juillet-août 2020) : 17/20. *Il séduit par ses notes de tilleul et d'abricot, son élan salivant et sa précision.*

**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.