

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux

"Les Cocalières" rouge 2018



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Bio, issue d'un cirque exceptionnel en termes de terroir et d'exposition, c'est une des cuvées de garde du domaine. Ses saveurs de fruits rouges, d'épices et de garrigue en font l'archétype du Languedoc moderne. Déjà bon mais encore bien jeune en 2020, il vaut mieux le carafer et le servir avec de puissants mets (gibier, etc.). Grand vin en devenir. **93/100 RVF.**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux Cocalières rouge 2018

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : *Un vin à la structure enveloppante; les tanins s'affineront avec les années. Les notes de garrigue se mêlent à l'intensité du fruit noir. Issu d'un rare terroir argilo-calcaire avec basalte, orienté au nord, à 350 mètres d'altitude.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Un vrai bouquet floral sur fond d'épices, cuvée équilibrée, salivante et consensuelle, elle plaira à tout le monde à table.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16,5/20. *C'est la finesse des tanins qui forcera l'admiration envers ce rouge généreux, bien mûr doté d'une complexité de saveurs rares.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Texte de la contre-étiquette : *"Un vin aux senteurs envoûtantes de romarin, de thym et de petits fruits rouges. En bouche, sa suavité, sa finale longue et minérale, font s'exprimer son terroir composé de poussières volcaniques et de calcaire."*

Cépages : Syrah 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 30%.

Sol : Vignoble d'altitude au milieu de garrigues, exposé au nord-ouest. Ce terroir aux grandes amplitudes thermique nuit/jour accueille la syrah (40%), le grenache (30%) et le mourvèdre (30%).

Vinification : Macération avec pigeage.

Elevage : 15 mois en foudres et barriques.

Dégustation : Grâce à l'altitude et l'exposition qui ralentissent la maturation des raisins, ce vin garde une grande fraîcheur avec des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigue.

Accords Gastronomiques : Ce vin peut s'apprécier à l'apéritif en raison de son fruité et de sa texture souple et longue. Il pourra s'accorder aussi avec une pintade, un canard ou un pigeonneau le tout accompagné de cèpes ou rosés des prés ou bien encore avec un magret aux figues.

Commentaire du domaine : Optimisation de tous les paramètres maîtrisables pour un grand vin rouge, modèle d'équilibre et de délicatesse avec une longueur fraîche et épicee.