

# Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "La Boda" rouge 2016



Prix du produit :

**228,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)  
Millésime: 2016  
Appellation: Languedoc Montpeyroux  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: La Boda  
RVF: 16/20  
Bettane + Desseauve: 15.5/20  
Wine Advocate (Parker): 92/100  
Cépage dominant: mourvèdre

**Description brève du produit :**

**15,5/20 B+D** "C'est la cuvée de référence en 2016 au domaine". 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.

**Description du produit :**

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

*Commentaires sur ce*

**Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux La Boda 2016 signé Sylvain Fadat :**

**Guide Betanne et Desseauve 2020** (août 2019) : 15,5/20. *Très belle bouteille au charme exceptionnel, à la finale fraîche, large, dynamique, élégante. C'est la cuvée de référence en 2016 au domaine, même si son nez a besoin de finir de se mettre en place.* Apogée de 2020 à 2025

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Assemblage de deux terroirs, La Boda jouit d'une belle matière même s'il semble plus étriqué cette année. Mieux vaut attendre que les tannins s'assouplissent.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, mai 2019) : 92/100. *A blend of Syrah from la Cocalières with Carignan and Mourvèdre from the main estate vineyard, the 2016 Montpeyroux la Boda yields notes of violets and red fruit, framed by hints of vanilla. It's medium to full-bodied, silky and fresh, with terrific tension between ripeness and acidity on the lengthy finish. Drink date 2020-2030.*

**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.)