

# Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2017



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description brève du produit :**

La cuvée "normale" du domaine allie une superbe complexité olfactive et organoleptique avec une belle robe grenat foncé, provenant de raisins ramassés manuellement. **94/100 RVF** : "*Ce rouge est percutant tant dans la précision de son bouquet que dans sa profondeur. Sa complexité ne trouve écho que dans la profondeur sapide de son jus parfaitement extrait.*"

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2017**

---

**La Revue du Vin de France** (fév. 2021) : 94/100. *Ce rouge est percutant tant dans la précision de son bouquet que dans sa profondeur. orange sanguine, tabac, lard fumé, fruits... Sa complexité ne trouve écho que dans la profondeur sapide de son jus parfaitement extrait.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Le nez profond de fruits noirs s'ouvre avec générosité. La bouche, alliant finement cinq cépages, est toute aussi intense et sans lourdeur.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 14,5/20. *Vin puissant en saveurs avec des tannins visibles mais enrobés dont on appréciera la fraîcheur de bouche mentholée.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépages** : Mourvèdre 32% Syrah 20% Carignan 28% Grenache 15% Cinsault 5%.

**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 (15 à 30 jours) avec pigeages fréquents.

**Elevage** : Petits foudres, barriques non neuves pendant environ 20 mois.

**Dégustation** : Il allie une complexité olfactive et organoleptique avec une teinte grenat foncée provenant de raisins ramassés à une bonne maturité de peau.

**Accords Gastronomiques** : Il s'accorde bien avec un filet de boeuf aux girolles, du gibier avec réduction de fraise ; une broche de bécasse accompagnée de tartines grillées au feu drapée de son civet.