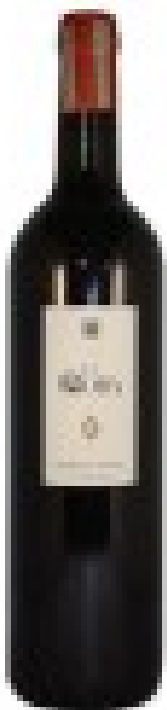


Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "La Boda" rouge 2017



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Boda

RVF: 18/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

18/20 RVF *"Un monument de justesse"*. 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 CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (août 2019) : 18/20. *Intense et profond, La Boda est un monument de justesse. Il allie les parfums méditerranéens et une texture soyeuse, il*

ne faudra pas hésiter à en garder quelques bouteilles en cave!

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.