

# 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 CUVEES 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.