

# Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux "Le Clos" rouge 2016



Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2016

Appellation: Languedoc Montpeyrroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18/20

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

**18/20 RVF.** Le Clos impressionne par l'exubérance et la complexité de son nez avec une bouche puissante et élégante. Un grand Languedoc de longue garde.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux Le Clos 2016 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 18/20. *Le Clos sera mis en bouteille à l'automne 2019. D'ici là, il aura digéré sa prise de bois. Cette cuvée montre les bénéfices d'un long élevage, taillée pour le très long terme.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage** : Mourvèdre 40% - Carignan 40% - Syrah 20%

**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 avec pigeages quotidiens en cuves ouvertes.

**Elevage** : 2 ans et demi en barriques et 1 an en bouteille.

**Dégustation** : Le carignan et le mourvèdre sont les cépages dominants, Le Clos impressionne par l'exubérance et la complexité de son nez avec une bouche puissante et élégante.

**Accords Gastronomique** : Il s'accorde bien avec un navarin d'agneau aux olives noires ou rôti aux romarins, un canard aux aïelles accompagné d'une poêlée de cèpes.