

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux

"Le Clos" rouge 2016



Prix du produit :

150,00 €

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: Le Clos
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 Montpeyroux 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 airelles accompagné d'une poêlée de cèpes.