

# Domaine d'Aupilhac "Le Carignan" rouge 2019



Prix du produit :

**168,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)  
Millésime: 2019  
Appellation: IGP du Mont Baudile  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Le Carignan  
RVF: 92/100  
Cépage dominant: carignan  
Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

Vin puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche. Une démonstration de qualité pour un 100% carignan.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine d'Aupilhac Le Carignan 2019 signé Sylvain Fadat**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021) : **92/100**. *Le Carignan est un vin plus construit et épais, mais sans manquer d'équilibre, la bouche offre un juteux très proche du*

*fruit, on lui trouve des notes de myrtille et d'arbouse en finale.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépages :** cuvée 100% Carignan, issue de vignes de plus de soixante ans dont les raisins sont ramassés murs avec de faibles rendements. Souvent un peu rustique dans sa jeunesse, il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Sa complexité arrive après quelques années de vieillissement. Il est l'origine, l'histoire et l'essence même de la région.

**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 de 28 jours avec pigeages fréquents.

**Elevage:** Petits foudres pendant 18 mois.

**Dégustation :** Il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche.

**Accords Gastronomiques :** Il s'accorde avec un perdreau aux girolles, peut convenir très bien avec la cuisine épicee japonaise mais aussi avec un jabugo pata negra.