

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2018



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

La cuvée "normale" du domaine est déjà très complète et présente l'avantage de pouvoir se déguster dans sa jeunesse, même s'il faut avouer qu'elle sera encore meilleure quelques années plus tard ! Pour déguster en 2021, préférez les 2017 aux 2018 :-)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **91/100**. *En rouge, on débute le bal avec la cuvée Aupilhac, représentative du style du domaine, des tanins soyeux, des fines*

épices qui se mêlent aux fruits noirs et une impression de velours.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (novembre 2020) : 15/20. *Fortement poivrée et au caractère affirmé, la cuvée Aupilhac 2018 est profonde et suave.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Mourvèdre 32 %, Syrah 20%, Carignan 28%, Grenache 15%, Cinsault 5%.

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 (15 à 20 jours) avec pigeages fréquents.

Élevage : 26 mois en petits foudres, fûts et demi-muids.

Dégustation : Couleur grenat foncé, arômes de fruits rouges, cerises, d'épices, de réglisse évoluant sur des senteurs de sous bois frais, de mousse des bois, de morilles. Les senteurs de thym, de romarin, de cire, de poivre noir viennent se mêler à ce festival aromatique. Il est envoutant car son évolution dans le verre n'en finit pas..

Accords Gastronomiques : Il s'accorde bien avec un filet de bœuf aux girolles, une grillade accompagnée de tomates de saison également grillées, plats épicés...Magret de canard aux légumes cuits...