

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux

"La Boda" rouge 2018



Prix du produit :

111,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Boda

RVF: 94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

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 produite en très peu d'exemplaires, victime de son succès et désormais proposée en allocations limitées à partir du millésime 2018 :-(**94/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux La Boda 2018 signé Sylvain Fadat :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **94/100.** *La Boda est plus musclée dans la jeunesse avec des notes d'orange sanguine, des tanins solidement tenus, il faut l'encaver!*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Syrah 50%, Mourvèdre 40%, Carignan 10 %

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 et vinification en foudres ouverts.

Elevage: Demi-muids de 600 litres, 25 à 30 mois.

Dégustation : Complexité aromatique épices et fruits rouges. Vin structuré qui garde la fraîcheur du terroir de Cocalières et la puissance d'Aupilhac.