

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2019



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2019

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

92/100 RVF. 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 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. "En rouge, Aupilhac rouge est sanguin, suave, poivré et anisé, déjà très en charme".

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Mourvèdre 39%, Carignan 28%, Syrah 20%, Grenache 10% et Cinsault 3%

Sol : Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues du Miocène : c'est-à-dire des dépôts marins à fossiles ostréa.

Vinification : Macération (15 à 20 jours) avec pigeages. ELEVAGE 30 mois en petits foudres, barriques non neuves.

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

Dégustation : D'une teinte grenat foncée avec des reflets violets, nous découvrons ses arômes de petits fruits rouges et d'épices, d'herbe de la garrigue intenses en bouche avec une finale fraîche et désaltérante.

Accords Gastronomiques : Il s'accorde bien avec un filet de boeuf aux girolles ou toute viande rouge et gibier.