

Domaine d'Aupilhac "Le Carignan" rouge 2020



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)
Millésime: 2020
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: 93/100
Cépage dominant: carignan
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF. 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 2020 signé Sylvain Fadat

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. "Le superbe VDF Carignan exprime la dualité entre son caractère sombre, graphite, et un joli floral. Le tactile est

tendre et gracieux".

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Carignan 100 %. « Le Carignan » issu exclusivement de Carignan, dont les raisins sont récoltés mûrs. Il est l'origine, l'histoire et l'essence même de la région.

Sol : Terrasses argilo-calcaires à dépôts marins à fossiles du tertiaire issus du miocène. Ces contreforts du Larzac (250 m) profitent des nappes d'eau souterraines provenant du massif montagneux qui domine.

Vinification : Macération de 20 jours avec piégeages fréquents.

Elevage: En petits foudres ou demi-muids durant 15 à 22 mois.

Dégustation : Il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche, avec du fruit et du croquant se terminant par des tanins enrobés. D'une grande complexité, il est toujours soyeux et long en goût.

Accords Gastronomiques : Il s'accorde avec un perdreau aux girolles, peut convenir très bien avec la cuisine épicee.