

# 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 épicée.