

# Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux

## "La Boda" rouge 2019



**Prix du produit :**

**216,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)  
Millésime: 2019  
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  
Alcool (%/vol.): 14

### **Description brève du produit :**

94/100 RVF. *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 :-(

### **Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux La Boda 2019 signé Sylvain Fadat :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 94/100. *"En rouge, La Boda présente des tonalités torréfiés, jusqu'à une finale structurée. Il a besoin de temps, mais finira par s'assagir".*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépages :** Syrah 45%, Mourvèdre 45% et 10% de Carignan.

**Sol :** Assemblage de deux terroirs : Aupilhac, terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis sur des marnes bleues. Cocalières, amphithéâtre volcanique sur roche mère calcaire.

**Vinification :** Macération et vinification en foudre tronc conique.

**Elevage:** En fût de 400 à 600 litres durant 30 mois.

**Dégustation :** Vin puissant aux arômes épices intenses qui garde la fraîcheur du terroir de Cocalières et la puissance d'Aupilhac.