

# Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "Les Cocalières" rouge 2015



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2015

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

## Description brève du produit :

Ce vin a été offert par un Essec Alumni passionné de vin qui a souhaité partager quelques-uns de ses trésors avec d'autres bienfaiteurs de l'Ukraine. Lui-même, enfant de déportés en d'autres temps, est déjà très impliqué pour l'intégration des ukrainiens réfugiés en France. Certains clients nous ont offert quelques bouteilles qu'ils avaient « en trop » dans leur cave, et c'est déjà très bien (et très efficace quand ce sont de grands vins). Ce donateur-là nous a offert quelques-unes de ses plus précieuses – ou anciennes – bouteilles, conservées dans une excellente cave et en provenance directe des vigneron dont il connaît la production par coeur, et dont il est heureux de partager les meilleures cuvées de garde « pour la bonne cause ». C'est tout à son honneur, bonnes dégustations heureux donateurs !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

### **Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux Cocalières rouge 2015**

Ce vin a été offert par un Essec Alumni passionné de vin qui a souhaité partager quelques-uns de ses trésors avec d'autres bienfaiteurs de l'Ukraine. Lui-même, enfant de déportés en d'autres temps, est déjà très impliqué pour l'intégration des ukrainiens réfugiés en France. Certains nous ont offert quelques bouteilles qu'ils avaient « en trop » dans leur cave, et c'est déjà très bien (et très efficace quand ce sont de grands vins). Ce donateur-là nous a offert quelques-unes de ses plus précieuses – ou anciennes – bouteilles, conservées dans une excellente cave et en provenance directe des vigneron dont il connaît la production par coeur, et dont il est heureux de partager les meilleures cuvées de garde « pour la bonne cause ». C'est tout à son honneur, bonnes dégustations heureux donateurs !

#### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépages :** Grenache 30%, Syrah 40%, Mourvèdre 30%.

**Sol :** Optimisation de tous les paramètres maîtrisables pour un grand vin rouge, modèle d'équilibre et de délicatesse avec une longueur fraîche et épicee. Vignoble d'altitude au milieu de garrigues, ce terroir aux grandes amplitudes thermique nuit/jour accueille le grenache, le mourvèdre et la syrah.

**Vinification :** Macération avec pigeage.

**Elevage :** 15 mois en foudres et barriques.

**Dégustation :** Grâce à l'altitude et l'exposition qui ralentissent la maturation des raisins, ce vin garde une grande fraîcheur avec des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigues.

**Accords Gastronomiques :** Ce vin peut s'apprécier à l'apéritif en raison de son fruité et de sa texture souple et longue. Il pourra s'accorder aussi avec une pintade, un canard ou un pigeonneau le tout accompagné de cèpes ou rosés des prés ou bien encore avec un magret aux figues.