

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux

"La Boda" rouge 2020



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2020

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

Bettane + Desseauve: 92/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

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**

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux La Boda 2020 signé Sylvain Fadat :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **94/100**. "La Boda est plus torréfié et anisé, mais le toucher de bouche est à nouveau gracieux et l'allonge est là."

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.