

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux "Le Clos" rouge 2020



Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2020

Appellation: Languedoc Montpeyrroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

95/100 RVF. La plus illustre cuvée signée Sylvain Fadat. De très longue garde. Produite en très peu d'exemplaires, comme l'autre cuvée prestigieuse d'Aupilhac baptisée "La Boda", elle a été victime de son succès et est désormais proposée en allocations limitées depuis le millésime 2017.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux "Le Clos" 2020 :

La Revue du Vin de France (mai 2024, "100 vins qui font la grandeur du Languedoc") 95/100. *Les vieilles vignes sur calcaires et marnes bleues livrent ce jus dense, graphite et fruits noirs. C'est encore un taiseux, mais le velouté et l'enveloppe sont là. Il a déjà cette sérénité et ce charme tactile qui promettent un très grand avenir.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 95/100. *"Le Clos 2020 s'avère la cuvée la plus dense. Un vin sur le graphite et les fruits noirs qui mérite encore un peu de temps, mais le velours est là et la finale, très juste."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Mourvèdre 40% - Carignan 40% - Syrah 20%

Sol : Argilo-calcaire. Raisins provenant de vieilles vignes sélectionnées sur un secteur à large proportion de marnes bleues. Ces marnes calcaires sont difficiles à travailler, restituent parcimonieusement l'eau aux racines, même dans des conditions extrêmes de chaleur.

Vinification : Fermentation cépages séparés. Cuvaision autour de 22 jours.

Elevage : Autour de 32 mois en fûts.

Dégustation : Beaucoup de complexité avec un mélange d'épices et de fruits noirs au nez. En bouche, l'entrée est délicate avec une montée en puissance qui se termine sur une longue finale équilibrée. Les tanins bien présents sont enrobés.

Accords Gastronomique : Ce vin pourra accompagner un gigot au four ainsi que toutes autres viandes rouges et mets épicés, et pourquoi pas une bécasse aux cèpes.