

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux "Les Cocalières" rouge 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

75,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2020

Appellation: Languedoc Montpeyrroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 95/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

95/100 et coup de ? RVF. Bio, issue d'un cirque exceptionnel en termes de terroir et d'exposition, c'est une des cuvées de garde du domaine. Ses saveurs de fruits rouges, d'épices et de garrigue en font l'archétype du Languedoc moderne. Déjà bon mais encore bien jeune en 2022, il vaut mieux le carafier et le servir avec de puissants mets (gibier, etc.). Grand vin en devenir.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux Cocalières rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de coeur, 95/100.** *"Les Cocalières 2020, d'abord un peu réduit, s'ouvre avec le fumé, le floral et une bouche caressante. Il possède sa race habituelle qui la fera aller loin."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 95/100 et coup de ?. *En rouge, Le floral et la réglisse sont les marqueurs de Cocalières: la texture est très élégante, la finale salivante et fumée. Une véritable réussite, qui renvoie à sa terre d'origine, haut perchée, d'influence volcanique et très caillouteuse".*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Texte de la contre-étiquette : *"Un vin aux senteurs envoûtantes de romarin, de thym et de petits fruits rouges. En bouche, sa suavité, sa finale longue et minérale, font s'exprimer son terroir composé de poussières volcaniques et de calcaire."*

Cépages : Syrah 40%, Grenache 30%, 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 épicée. 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 piégeages.

Elevage : 18 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, de garrigues et de truffe après 5 ans de garde.

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