

Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

70,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 93/100

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF. Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. On peut le déguster dès 2023, mais grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années supplémentaires dans une bonne cave.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE D'AUPILHAC

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine d'Aupilhac Les Cocalières blanc 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100**. *"Les Cocalières blanc 2022 conserve sa belle tension salivante et ses amers fumés malgré le millésime ensoleillé."*

La Revue du Vin de France (n°671, juin 2023) : **94/100**. *Les Cocalières est une parcelle orientée au nord à une altitude de 350m. Ce blanc réunissant cinq cépages méditerranéens se livre avec légèreté et fraîcheur dans un registre de fleurs blanches. Pur, il est doté de beaux amers en finale. Une impression de pamplemousse prolonge le plaisir.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Roussanne 25%, Rolle (Vermentino) 30%, Marsanne 20%, Grenache Blanc 20%, Clairette 5%

Sol : Le Cocalières Blanc, est un assemblage avant fermentation. La parcelle se situe à 350 mètres d'altitude avec une exposition Nord. Il s'agit d'un sol argilo-calcaire avec du basalte. Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent.

Vinification et élevage : Fermentation et élevage effectués en foudres.

Dégustation : Il présente des arômes de fleurs blanches, de pêches de vignes et de fenouil. Il en ressort aussi des senteurs iodées et minérales, caractéristiques de vignes dont les racines se trouvent en profondeur au contact de la roche. Grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années.

Accords Gastronomiques : Très agréable à l'apéritif ainsi que sur des crustacés assez puissants en goût. Il peut également accompagner des poissons de rivière en sauce tels que le sandre ou la truite, une brandade de morue ou encore des moules farcies façon Mimie, ma mère.