Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2020 (3 bouteilles)

Prix du produit :

69,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)
Millésime: 2020
Appellation: Languedoc
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Cocalières
RVF: 94/100
Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Les Cocalières blanc 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **94/100.** *Des notes de prunelle sauvage pour Cocalières en blanc, du volume en bouche bien balancé par la peau d'agrumes en finale qui apporte complexité, fins amers et dynamisme !*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Roussanne 25 % - Marsanne 20 % - Rolle (vermentino) 30% - Grenache Blanc 20% et Clairette 5 %.

Sol : Les Cocalières Blanc, AOP Languedoc, sont issus d'un assemblage avant fermentation. La

parcelle se situe à 350 mètres d'altitude sur une exposition Nord Ouest. Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent.

Vinification et élevage : Foudres et barriques non neuves - fermentation malolactique effectuée.

Dégustation : Il présente des arômes de fleurs blanches, de pêches de vignes et de fenouil. Il 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 comme du rouget ainsi que de l'espadon grillé ou encore des moules farcies.

Description brève du produit :

Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. On peut le déguster dès 2021, mais grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années supplémentaires dans une bonne cave. **94/100 RVF**