

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "La Boda" blanc sec 2020 (1 bouteille)



Prix du produit :

36,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)
Millésime: 2019
Appellation: Languedoc Montpeyroux
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Boda
RVF: 93/100
Cépage dominant: carignan blanc
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

93/100 RVF. Le Meilleur des deux mondes ! le grand blanc du domaine associe les meilleurs jus des deux terroirs complémentaires : les coteaux argilo-calcaire et leurs éboulis de marnes bleues + la roche mère calcaire de l'amphithéâtre volcanique des Cocalières. Un grand blanc du Languedoc !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. "Le languedoc Aupilhac blanc a belle allure, combinant des notes résineuses et d'agrumes, pour former un vin gourmand et rafraîchissant".

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Carignan Blanc, Clairette (d'Aupilhac) et Rolle, Roussanne, Marsanne (de Cocalières)

Sol : Assemblage de deux terroirs : Aupilhac, avec ses terrasses en coteaux argilo-calcaire et ses éboulis sur des marnes bleues. Cocalières, amphithéâtre volcanique sur roche mère calcaire.

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en demi-muids sans levurage, ni collage, ni filtration durant 18 mois.

Dégustation : Intense, complexe et minéral. Vin structuré qui garde la fraîcheur des cépages d'Aupilhac et l'intensité aromatique de ceux de Cocalières.