

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "La Boda" rouge 2021



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2021

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Boda

RVF: 95/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Coup de coeur et 95/100 RVF. *Boda* = Mariage en espagnol. Issue de deux très beaux terroirs complémentaires, cette cuvée est l'assemblage (non égrappé) de syrahs plantées au nord avec des mourvèdres. Cuvée de garde produite en très peu d'exemplaires, victime de son succès et désormais proposée en allocations limitées à partir du millésime 2018 :-)

Description du produit :

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

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux La Boda 2021 signé Sylvain Fadat :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept 2024) : **Coup de coeur et 95/100.** *La Boda 2021, assemblage de deux terroirs de Cocalières et d'Aupilhac, a une pointe florale, derrière son grain torréfié et un tactile velouté. Un vin déjà impressionnant de justesse, très élégant malgré sa densité.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Syrah 45%, Mourvèdre 45% et 10% de Carignan.

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

Vinification : Macération et vinification en foudre tronc conique.

Elevage: En fût de 400 à 600 litres durant 30 mois.

Dégustation : Vin puissant aux arômes épices intenses qui garde la fraîcheur du terroir de Cocalières et la puissance d'Aupilhac.