

# Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "Le Clos" rouge 2022



**Prix du produit :**

**300,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos

RVF: 97/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

## Description brève du produit :

**97/100 RVF.** La plus illustre cuvée signée Sylvain Fadat. De très longue garde. Produite en très peu d'exemplaires, comme l'autre cuvée prestigieuse d'Aupilhac baptisée "La Boda", elle a été victime de son succès et est désormais proposée en allocations limitées depuis le millésime 2017.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "Le Clos" 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025) : **97/100**. Les grandes cuvées se présentent en 2022 profondes, sensuelles, magiques : Le Clos, grande bouteille forgée dans le socle de Montpeyroux, promet la longévité des plus grands languedocs.

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage :** Mourvèdre 40% - Carignan 40% - Syrah 20%

**Sol :** Argilo-calcaire. Raisins provenant de vieilles vignes sélectionnées sur un secteur à large proportion de marnes bleues. Ces marnes calcaires sont difficiles à travailler, restituent parcimonieusement l'eau aux racines, même dans des conditions extrêmes de chaleur.

**Vinification :** Fermentation cépages séparés. Cuvaison autour de 22 jours.

**Elevage :** Autour de 32 mois en fûts.

**Dégustation :** Beaucoup de complexité avec un mélange d'épices et de fruits noirs au nez. En bouche, l'entrée est délicate avec une montée en puissance qui se termine sur une longue finale équilibrée. Les tanins bien présents sont enrobés.

**Accords Gastronomique :** Ce vin pourra accompagner un gigot au four ainsi que toutes autres viandes rouges et mets épicés, et pourquoi pas une bécasse aux cèpes.