

Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2024



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2024

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

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

94/100 RVF. Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. On peut le déguster dès 2025, 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**

Commentaire sur ce :

Domaine d'Aupilhac Les Cocalières blanc 2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **94/100**. Avec les Cocalières, on pénètre encore plus dans la chair de l'année, là aussi rafraîchie avec adresse.

La Revue du Vin de France (Caroline Furstoss, mai 2024, à propos du terroir des Cocalières) *Il existe dans la région Languedoc une palette géologique riche et variée, et encore peu exploitée par les domaines. Alors que les vignerons pratiquaient des cuvées d'assemblage de terroirs dans les années 2000, la plupart recherche maintenant l'expression d'un sous-sol, d'une topologie ou d'un microclimat, comme la parcelle des Cocalières (domaine d'Aupilhac), plantée au nord sur du calcaire avec des traces de basalte laissées par un ancien volcan. Il en résulte une cuvée au goût et à la texture bien différents des vins provenant du village de Montpeyroux.*

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.