

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "Le Clos" rouge 2013



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2013

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux Le Clos 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Les vins présentés cette année confirment la grande sûreté stylistique atteinte par Sylvain Fadat. Le Clos 2013, flamboyant, piquant, richement doté en tanins sucrés et épicés par l'élevage en fût, joue une musique différente mais tout à fait aboutie.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

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

Sol : Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en

fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien : c'est-à-dire des dépôts marins à fossiles du tertiaire.

Vinification : Longue macération avec pigeages quotidiens en cuves ouvertes.

Elevage : 2 ans et demi en barriques et 1 an en bouteille.

Dégustation : Le carignan et le mourvèdre sont les cépages dominants, Le Clos impressionne par l'exubérance et la complexité de son nez avec une bouche puissante et élégante.

Accords Gastronomique : Il s'accorde bien avec un navarin d'agneau aux olives noires ou rôti aux romarins, un canard aux airelles accompagné d'une poêlée de cèpes.

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Le Clos impressionne par l'exubérance et la complexité de son nez avec une bouche puissante et élégante. Un grand Languedoc de longue garde.