

Domaine d'Aupilhac rouge 2014



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2014

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

Présentation du Domaine d'Aupilhac

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac rouge 2014

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 89/100. *The medium ruby-colored 2014 Languedoc Montpeyroux d'Aupilhac checks in as a blend of 30% Mourvèdre, 25% each of Syrah and Carignan, and the balance Grenache and Cinsault. Notes of dried flowers, lavender and crushed strawberries all flow to a medium-bodied, supple, downright charming, elegant red that has no hard edges, sweet tannin and a good finish. It should represent a solid value and shine for 3-5 years. Drink date 2017-2022.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16/20. *Il dévoile sa palette de saveurs délicates exprimant les fruits rouges. Jolies nuances florales en finale. Apogée de 2016 à 2020.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Mourvèdre 32% Syrah 20% Carignan 28% Grenache 15% Cinsault 5%.

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 (15 à 30 jours) avec pigeages fréquents.

Elevage : Petits foudres, barriques non neuves pendant environ 20 mois.

Dégustation : Il allie une complexité olfactive et organoleptique avec une teinte grenat foncée provenant de raisins ramassés à une bonne maturité de peau.

Accords Gastronomiques : Il s'accorde bien avec un filet de boeuf aux girolles, du gibier avec réduction de fraise ; une broche de bécasse accompagnée de tartines grillées au feu drapée de son civet.

Description brève du produit :

La cuvée du domaine allie une superbe complexité olfactive et organoleptique avec une belle robe grenat foncé, provenant de raisins ramassés manuellement. 16,5/20 RVF