

# Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2016



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2016

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 14/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Guide Hachette: \* (très réussi)

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DOMAINE D'AUPILHAC**

Commentaires sur ce

**Domaine d'Aupilhac Les Cocalières blanc 2016 :**

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 17/20. *Splendide Cocalières blanc 2016. Assemblage de roussanne, marsanne, grenache blanc, rolle et clairette. Pur, frais, complexe et gras. Nous avons plaisir à voir cette cuvée à ce niveau de fraîcheur et de complexité.*

**Guide Hachette 2018** (sept. 2017) : 1\*/3. *Sylvain Fadat signe un joli blanc ouvert sur les fruits : pêche, abricot, agrumes. La bouche y ajoute de fines notes florales et plaît par son côté frais et aérien.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

---

**Cépage** : Roussanne 30% - Marsanne 20% - Rolle (Vermentino) 30% - Grenache Blanc 20%

**Sol** : Les Cocalières Blanc, AOP Languedoc, sont issus d'un assemblage avant fermentation. La parcelle se situe à 350 mètres d'altitude sur une exposition Nord Ouest. Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent.

**Vinification et élevage** : Foudres et barriques non neuves - fermentation malolactique effectuée.

**Dégustation** : Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêches blanches. Grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années.

**Accords Gastronomiques** : Très agréable à l'apéritif, il peut également accompagner des poissons de rivières en sauce tels que le sandre ou les truites.

**Description brève du produit :**

**17/20 B+D.** Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. Grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années.