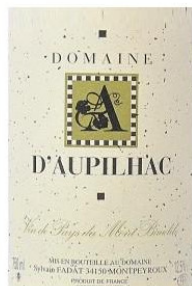


# Domaine d'Aupilhac blanc 2016

Prix du produit :

**78,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2016

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Aupilhac

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

### Domaine d'Aupilhac blanc 2016

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2018** : 16/20. *Entre les deux blancs, également vins de matière, et de garde, notre préférence va à la cuvée Aupilhac (ugni, grenache blanc, clairette), moins grasse mais plus intense.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** : 15/20. *Beau volume dans cette cuvée puissante et fraîche qui a fait sa fermentation malolactique, épicée et complexe, droite. Avec une capacité de garde évidente. Apogée : de 2016 à 2022*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

**Cépages** : Ugni blanc 20%, Grenache blanc 35 %, Clairette 35% et Rolle ( Vermentino) 10%.

---

**Sol** : La Clairette et l'Ugni-blanc se trouvent sur des sols d'argiles blanches et le Grenache Blanc et Rolle sur des graves et galets roulés.

**Vinification** : Les fermentations alcoolique et malolactique s'effectuent en foudre "Stockinger" de 40hl et demi-muids de 600L.

**Elevage** : En foudres durant 9 mois.

**Dégustation** : Avec les cépages sudistes, le vin garde sa vivacité et exhale des arômes de fleurs blanches, agrumes avec une finale tendue.

**Accords Gastronomiques** : Il s'accorde bien avec du loup au fenouil ou rougets au thym.

**Description brève du produit :**

La cuvée du domaine est très florale, avec des notes d'agrumes, le tout porté par une belle vivacité. 16/20 RVF