

Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2017



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Les Cocalières blanc 2017 :

La Revue du Vin de France (avril 2019) : article intitulé : "Languedoc blanc: naissance d'un grand vignoble en 100 cuvées d'auteurs" : 16,5/20. *Terroir d'argiles blanches (clairette et ugni blanc) et de graves et galets roulés (grenache blanc et rolle). Ce blanc se livre avec légèreté et fraîcheur dans un registre de fleurs blanches. Pur, il est doté de beaux amers en finale. Une impression de pamplemousse prolonge le plaisir. 5600 bouteilles / an.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : coup de coeur, 16,5/20. *Agrumes, amande fraîche, finale de pomme bien mûre et de poire juteuse. Un blanc plutôt de gastronomie qui ne mènera assurément pas à l'ennui. Apogée de 2018 à 2022.*

Accords mets et vins: mélanges salés, poissons de rivière, crustacées, sardines et

fritures, quiches, tartes et tourtes au poisson, terrines et rillons, nages de poissons et coquillages, cuisine espagnole, fromages de chèvre.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2019) :89-91/100. *The 2018 Languedoc Blanc les Cocalières comes from a separate parcel of vines planted on a mix of limestone and basalt. It's roughly equal parts Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne and Vermentino, co-fermented and then aged in older demi-muids. It's plump and medium-bodied but also very crisp and clean, with lime zest and brine joining hints of peach on the finish. Drink date 2019-2021.*

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 :

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. **16,5/20 et coup de coeur B+D.**