

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2016



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2016

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Dense et épicé, ce vin reflète le lieu-dit Aupilhac exposé sud avec son caractère généreux. La bouche est suave mais équilibrée avec des tanins fondus et une belle persistance.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Vin original aux tanins un peu visibles, finale goûteuse, aromatique. Apogée de 2018 à 2023.*

Guide Hachette des vins 2020 (août 2019) : 1*/3 (Vin très réussi). *Vigneron réputé, l'un des plus en vue du secteur de Montpeyroux, Sylvain Fadat a pris le temps (dix-neuf mois de fûts) pour élever ce 2016 qui « ne laisse pas indifférent ». Très puissant, le nez mêle les fruits mûrs à d'intenses effluves de cacao, de garrigue et d'épices. Sur le même tempo, la bouche ne perd rien en intensité : matière suave et concentrée, tanins puissants et carrés, fraîcheur préservée. De la structure et du caractère à revendre dans cette cuvée pleine de promesses qui doit canaliser la fougue de sa jeunesse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2019) : 91/100. *The main production of the estate, the 2016 Montpeyroux is a blend of 30% Carignan, 30% Mourvèdre, 25% Syrah, 10% Grenache and 5% Cinsault. It features some green peppercorn notes alongside plenty of red fruit (raspberries and cherries). It's medium to full-bodied, gradually opening up on the finish to reveal ample spice and a gentle flurry of dusty tannins. Drink date 2019-2025.*

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