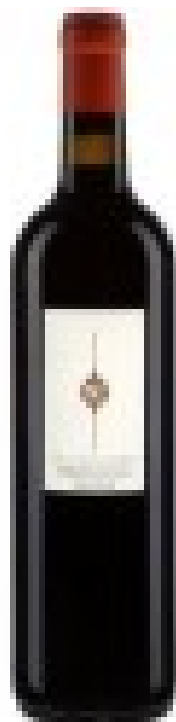


Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "Les Cocalières" rouge 2016



Prix du produit :

57,00 €

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

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux Cocalières rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de cœur** 17,5/20. *Sous ses airs rhodaniens, cette cuvée est charnelle. Elle présente des notes de poivre et de violette avec un côté juteux et des tanins soyeux. Une belle persistance plein de fruits. Un vin déjà délicieux.*

Revue du Vin de France 2019 (fév. 2019): *Magnifique définition florale d'un rouge du Languedoc où le fruit énergique et velouté se dévoile. Allonge pleine de vie. Quel vin !*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2019) : 91+/100. *From a unique site planted on a mix of limestone and basalt, the 2016 Montpeyroux les Cocalières is a blend of 40% Syrah and 30% each Grenache and Mourvèdre. It's forward and floral, offering up effusive notes of rose petals and red fruit. Medium to full-bodied and supple in the mouth, it's very different in style from the regular Montpeyroux bottling, yet it's substantially similar in overall quality. Drink date 2019-2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Grenache 30%, Syrah 40%, Mourvèdre 30%.

Sol : Optimisation de tous les paramètres maîtrisables pour un grand vin rouge, modèle d'équilibre et de délicatesse avec une longueur fraîche et épicée. Vignoble d'altitude au milieu de garrigues, ce terroir aux grandes amplitudes thermique nuit/jour accueille le grenache, le mourvèdre et la syrah.

Vinification : Macération avec pigeage.

Elevage : 15 mois en foudres et barriques.

Dégustation : Grâce à l'altitude et l'exposition qui ralentissent la maturation des raisins, ce vin garde une grande fraîcheur avec des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigues.

Accords Gastronomiques : Ce vin peut s'apprécier à l'apéritif en raison de son fruité et de sa texture souple et longue. Il pourra s'accorder aussi avec une pintade, un canard ou un pigeonneau le tout accompagné de cèpes ou rosés des prés ou bien encore avec un magret aux figues.

Description brève du produit :

17,5/20 et coup de coeur RVF. Bio, issue d'un cirque exceptionnel en termes de terroir et d'exposition, c'est la cuvée de garde du domaine. Ses saveurs de fruits rouges, d'épices et de garrigue en font l'archétype du Languedoc moderne. Encore jeune en 2019, il vaut mieux le carafier et le servir avec de puissants mets (gibier, etc.). Très grand vin en devenir. Il sera fantastique après 2020, et pendant 10 ans au moins.