

# Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

**177,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2015

Appellation: Languedoc Montpeyrroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

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 Montpeyrroux rouge 2015 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16/20. *Les rouges 2015 allient énergie, texture serrée et grande finesse. On peut les attendre.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 15/20. *Très puissant en saveurs, fruits noirs dominants, tannins encore serrés. Apogée de 2017 à 2021.*

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