Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux rouge 2011 MAGNUM

Prix du produit :

237,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)
Millésime: 2015
Appellation: Languedoc Montpeyroux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 15/20
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 Montpeyroux rouge 2011 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : 15/20. *Possède un profil plus solaire mais tout aussi défini.*

Guide Bettane + Desseauve : 15/20. *Le vin a une fraîcheur et une exceptionnelle gourmandise. Les saveurs d'un beau Montpeyroux font saliver.*

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. **15/20 RVF** et **15/20 B+D**.