

# Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2018



Prix du produit :

**19,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Guide Hachette: cité

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 2018 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Affirme son style rhodanien, avec davantage d'alcool. Il pourra se garder quelques années.*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Nez de poire, d'agrumes bien mûrs, belle bouche fraîche et complexe qui joue avec de beaux amers. Fourchette d'apogée 2019-2025.*

Accords mets et vins : mélanges salés, poissons de rivière, crustacés, sardines et fritures, quiches, terrines, nages de poissons et coquillages, cuisine espagnoles, fromages de chèvre.

---

**Guide Hachette des vins 2020** : *Blanc paille, assemblage de cinq cépages, dont le nez hésite entre agrumes, fleurs blanches et miel. Une note d'évolution que l'on retrouve dans une bouche sans mollesse, offrant un agréable compromis entre rondeur et fraîcheur, avec une petite amertume stimulante en conclusion.*

**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 :**

**16/20 RVF et B+D.** Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. On peut le déguster dès 2019, mais grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années supplémentaires dans une bonne cave.