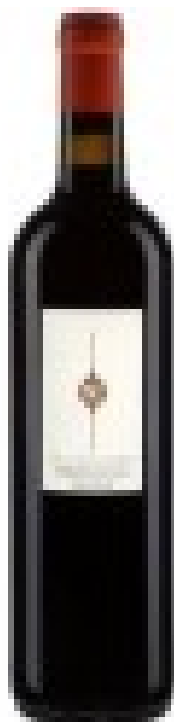


Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "Les Cocalières" rouge 2017



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 18/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux Cocalières rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **coup de coeur** 18/20. *Incroyablement ouvert, Les Cocalières évoque le poivre et la pivoine au nez. On affectionne cette sensation d'épices mêlée à un caractère juteux dans un cadre très fin. Complexe et racée, c'est une grande cuvée.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2019) : 91-93/100. *The 2017 Montpeyroux les Cocalières was blended and awaiting bottling at the time of my visit. A blend of Syrah, Grenache and Mourvèdre, it's similar to the 2016 but shows notes of crushed stone alongside roses and red fruit. Medium to full-bodied in the mouth, it picks up hints of oak spice*

and a bit of firm tannin on the long finish. Drink date 2020-2030.

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 figes.

Description brève du produit :

18/20 et coup de coeur RVF. Bio, issue d'un cirque exceptionnel en termes de terroir et d'exposition, c'est une des cuvées de garde du domaine. Ses saveurs de fruits rouges, d'épices et de garrigue en font l'archétype du Languedoc moderne. Déjà bon mais encore bien jeune en 2020, il vaut mieux le carafier et le servir avec de puissants mets (gibier, etc.). Grand vin en devenir.