

Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" blanc 2019



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2019

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 94/100

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Les Cocalières blanc 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *Séduit par sa précision, son élan salivant et ses notes de tilleul et d'abricot.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Ce magistral blanc séduit par ses notes de tilleul et d'abricot, avec une salade de pomme de terre.*

La Revue du Vin de France (juillet-août 2020) : 17/20. *Il séduit par ses notes de tilleul et d'abricot, son élan salivant et sa précision.*

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 :

94/100 RVF. Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent. Il présente des arômes de fleurs blanches et de pêche blanche. On peut le déguster dès 2020, mais grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années supplémentaires dans une bonne cave.