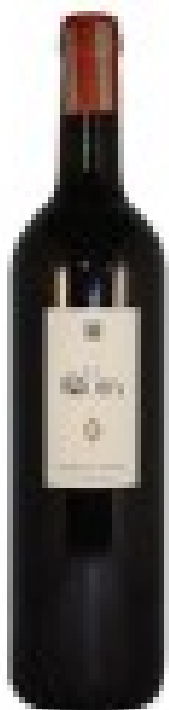


Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux "La Boda" rouge 2017



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc Montpeyrroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Boda

RVF: 18/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux La Boda 2016 signé Sylvain Fadat :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (août 2019) : 18/20. *Intense et profond, La Boda est un monument de justesse. Il allie les parfums méditerranéens et une texture soyeuse, il ne faudra pas hésiter à en garder quelques bouteilles en cave!*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Mourvèdre 50%, Syrah 50%

Sol : Assemblage de deux terroirs ; Aupilhac, terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis

calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien avec Cocalières, amphithéâtre volcanique sur roche mère calcaire.

Vinification : Longue macération (15 à 30 jours) avec pigeages fréquents.

Elevage: Barriques de 300 litres ; 25 mois.

Dégustation : Il allie la fraîcheur de Cocalières et la puissance d'Aupilhac.

Description brève du produit :

18/20 RVF *"Un monument de justesse"*. *Boda* = Mariage en espagnol. Issue de deux très beaux terroirs complémentaires, cette cuvée est l'assemblage (non égrappé) de syrahs plantées au nord avec des mourvèdres. Cuvée de garde du domaine.