

# Domaine d'Aupilhac "Le Gris" rosé 2021



Prix du produit :

**102,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2021

Appellation: Languedoc

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Gris

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache gris

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

### Domaine d'Aupilhac Gris de Gris rosé 2021

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 92/100. *"Le Gris fait honneur à la tradition de Montpeyroux, issu de grenache gris, carignan gris et clairette rose. Sa belle robe dorée, ses arômes de fruits exotiques et d'épices orientales séduisent et confirment sa franchise et sa singularité".*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Vin traditionnel au milieu du siècle dernier à Montpeyroux, issu de cépages gris.

**Cépages** : Grenache Gris, Clairette rose et Carignan Gris.

---

**Sol** : Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires recouvrant des marnes bleues du miocène avec des dépôts marins à fossiles d'huîtres.

**Vinification** : Presses directes. Fermentations contrôlées entre 17° et 25°.

**Elevage** : En cuve durant 6 mois. Fermentation malolactique effectuée.

**Dégustation** : Notre Gris de Gris provient d'un assemblage de trois cépages. Fruité et charnu, il développe des arômes de litchi et d'épices. En bouche, il est puissant et long, se terminant sur la fraîcheur.

**Accords gastronomiques** : Vous pourrez l'accorder avec du poisson, des tielles, des plats épicés comme de la seiche à la sauce au poivre.

#### **Description brève du produit :**

92/100 RVF. "Le Gris" sur l'étiquette, mais les vignerons parlent de leur "gris de gris". Assemblage de grenache gris, carignan gris et clairette rose. "*Fruité et charnu, il développe des arômes de litchi et d'épices. En bouche, il est puissant et long, se terminant sur la fraîcheur*" (Sylvain Fadat, vigneron d'Aupilhac).