

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux "Les Cocalières" rouge 2021



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2021

Appellation: Languedoc Montpeyrroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 95/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyrroux Cocalières rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **95/100 RVF**. *Les Cocalières rouge 2021 est camphré, profond, avec un tanin crayeux et étiré. Une grande réussite!*

A carafier pour une aération indispensable d'une quinzaine de minutes minimum !

La Revue du Vin de France (Caroline Furstoss, mai 2024, à propos du terroir des Cocalières) *Il existe dans la région Languedoc une palette géologique riche et variée, et encore peu exploitée par les domaines. Alors que les vigneronns pratiquaient des cuvées d'assemblage de terroirs dans les années 2000, la plupart recherche maintenant l'expression d'un sous-sol, d'une topologie ou*

*d'un microclimat, comme la parcelle des **Cocalières** (domaine d'Aupilhac), plantée au nord sur du calcaire avec des traces de basalte laissées par un ancien volcan. Il en résulte une cuvée au goût et à la texture bien différents des vins provenant du village de Montpeyroux.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Texte de la contre-étiquette : *"Un vin aux senteurs envoûtantes de romarin, de thym et de petits fruits rouges. En bouche, sa suavité, sa finale longue et minérale, font s'exprimer son terroir composé de poussières volcaniques et de calcaire."*

Cépages : Syrah 40%, Grenache 30%, 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 piégeages.

Elevage : 18 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, de garrigues et de truffe après 5 ans de garde.

Accords Gastronomiques : Ce vin peut s'apprécier à l'apéritif en raison de son fruité et de sa texture soyeuse et longue. Il pourra s'accorder aussi avec une pintade, un pigeonneau accompagné de champignons ou bien encore avec un magret de canard aux figes.

Description brève du produit :

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. **95/100 RVF**