Domaine d’Aupilhac

La boda- blanc



Le domaine d’Aupilhac est situé sur la commune de Montpeyroux, dans le Languedoc. Il est dirigé depuis sa création en 1989 par Sylvain Fadat, héritier d’une famille de vignerons depuis cinq générations. L’ensemble du domaine est conduit en agriculture biologique certifié ECOCERT et biodynamie. Tout est mis en œuvre pour produire quelques-uns des meilleurs vins du Languedoc.

TERROIR : AOP Languedoc Montpeyroux 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Carignan blanc, clairette, rolle, roussanne, marsanne

VINIFICATION : Fermentation alcoolique et malolactique en demi-muids sans levurage, ni collage, ni filtration durant 18 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS ET VIN : Il s’accorde bien avec une blanquette de veau au poivre blanc, ou encore avec du topinambour au four accompagné d’un espadon sur le grill à l’huile d’olive et au thym.

GARDE : Entre 5 à 8 ans.

SPÉCIFICITÉS : Intense, complexe et minéral. Vin structuré qui garde la fraîcheur des cépages d’Aupilhac et l’intensité aromatiques de ceux de Cocalière.