Domaine d’Aupilhac

La boda -rouge



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) : 45% syrah, 45% mourvèdre, 10% carignan

VINIFICATION : Macération et vinification en foudre tronc conique.
Élevage en fût de 400 à 600 litres durant 30 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera épaule d’agneau confite au romarin, pigeon rôti, daube provençale, fromages affinés.

GARDE : Promis à une belle garde.

SPÉCIFICITÉS : Vin puissant aux arômes épices intenses qui garde la fraîcheur du terroir de Cocalière et la puissance d’Aupilhac.
Robe pourpre profond. Nez intense et complexe, mêlant mûre sauvage, prune, figue fraîche, poivre noir. Bouche ample, généreuse, structurée, tanins serrés, texture veloutée. Finale longue et persistante.