Domaine d’Aupilhac

Les cocalières - 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 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 25% roussanne, 30% marsanne, 20% grenache blanc, 5% clairette

VINIFICATION : Fermentation et élevage effectués en foudres.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 9 et 11°C.

ACCORDS METS ET VIN : Très agréable à l’apéritif ainsi que sur des crustacés. Il peut également accompagner des poissons de rivière en sauce tels que le sandre ou la truite, une brandade de morue.

GARDE : Grâce à son équilibre il pourra se conserver quelques années.

SPÉCIFICITÉS : Robe jaune doré, brillant. Il présente des arômes de fleurs blanches**,** de pêches de vignes et de fenouil. Il en ressort aussi des senteurs iodées et minérales.