

DOMAINE D'AUPILHAC

Le Carignan 2020

 Biologique  Biodynamique

50,50\$
* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15190193
\$	Prix licencié	43.92\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🏷️	Appellation	Languedoc
🍇	Cépage(s)	Carignan
🍷	Couleur	Rouge



INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est une longue histoire de famille dont la vigne est l'actrice principale. Les générations de vignerons s'y succèdent depuis des siècles. En 1989, Sylvain Fadat décide de cultiver la vigne. Peu à peu, la cave s'agrandit et le vignoble se développe sur deux terroirs distincts. Les vignes sont situées sur les premiers contreforts du Larzac, en Languedoc, dans l'ère géographique Terrasses du Larzac, dénomination Montpeyroux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche, avec du fruit et du croquant se terminant par des tanins enrobés. D'une grande complexité, il est toujours soyeux et long en goût.

NOTES SUR LE PRODUIT

Il s'accorde avec un perdreau aux giroldes, peut convenir très bien avec la cuisine épicée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

CEPAGES : Carignan 100 %. « Le Carignan » issu exclusivement de Carignan, dont les raisins sont récoltés mûrs. Il est l'origine, l'histoire et l'essence même de la région.

SOL : Terrasses argilo-calcaires à dépôts marins à fossiles du tertiaire issus du miocène. Ces contreforts du Larzac (250 m) profitent des nappes d'eau souterraines provenant du massif montagneux qui domine.

VINIFICATION : Macération de 20 jours avec piégeages fréquents.

ELEVAGE : En petits foudres ou...

MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co

PIERRE-MARTIN BELLEVILLE
(418) 575-3206
info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co