

# DOMAINE D'AUPILHAC

Les Cocalières Rouge  
2018

**34,75\$**

\* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique

	Code produit	11096108
	Prix licencié	30.18\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Languedoc-Roussillon
	Appellation	Languedoc
	Cépage(s)	Syrah 40 %
	Cépage(s)	Grenache 30 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 30 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2,1
	Fermeture	Liège

## INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est une longue histoire de famille dont la vigne est l'actrice principale. Les générations de vigneron 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

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 et de garrigues.

## NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin peut s'apprécier à l'apéritif en raison de son fruité et de sa texture souple et longue. Il pourra s'accorder aussi avec une pintade, un pigeonneau le tout accompagné de cèpes ou rosés des prés ou bien encore avec un magret aux figues.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

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 vignes est travaillé manuellement. Vinification traditionnelle avec macération prélevée, le mourvèdre et le syrah.

**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

Élevage : 15 mois en foudres et barriques.

**Roy+co**  
SELECTIONS



**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