

DOMAINE D'AUPILHAC

Cuvée Aupilhac
Montpeyrroux 2020

 Biologique  Biodynamique

28,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	856070
	Prix licencié	24.32\$
	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)	Mourvèdre 39 %
	Cépage(s)	Carignan 28 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Cépage(s)	Grenache 10 %
	Cépage(s)	Cinsault 3 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,6
	Fermeture	Liège



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 Montpeyrroux.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une teinte grenat foncé avec reflets violets. Arômes de petits fruits rouges, d'épices et de garrigue. Un vin à la fois souple et concentré offrant une finale tout en fruit et en fraîcheur. Accompagnera un filet de boeuf aux giroles ou toute viande rouge et gibier.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues du Miocène (dépôts marins à fossiles ostréa). Macération (15 à 20 jours) avec pigeages. 30 mois en petits foudres et barriques non neuves.



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