

Domaine d'Aupilhac "Les Cocalières" rouge 2014



Prix du produit :

19,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2014

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Cocalières

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE D'AUPILHAC

Commentaires sur ce **Domaine d'Aupilhac Cocalières rouge 2014** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 90/100. *Made from 40% Syrah, 30% Mourvèdre and 30% Grenache, the 2014 Languedoc Montpeyroux les Cocalieres sports a similar medium-ruby color as well as perfumed notes of spiced strawberries, dried flowers and white pepper. Pure, elegant, silky and polished, it's not a powerhouse, but shines for its elegance and seamless texture. I'd happily drink bottles over the coming 4-5 years. Drink date 2017-2022.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017: 18/20. *Il offre une grande sensualité de parfums, de la fraîcheur, de la distinction; on pourrait le confondre avec une (très belle) côte-rôtie, bien que la syrah ne représente que 40% de l'assemblage. Le parti tiré d'une maturité limitée est éblouissant.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 16/20. *Très frais dans le millésime, c'est un panier de fruits*

rouges permis par 40 % de syrah, le reste en grenache et en mourvèdre. On change de style avec ce millésime en allant vers plus d'élégance. Apogée de 2016 à 2023.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Grenache 30%, Syrah 40%, Mourvèdre 30%.

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 amplitudes thermique nuit/jour accueille le grenache, le mourvèdre et la syrah.

Vinification : Macération avec pigeage.

Elevage : 15 mois en foudres et barriques.

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.

Accords Gastronomiques : 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 canard ou un pigeonneau le tout accompagné de cèpes ou rosés des prés ou bien encore avec un magret aux figues.

Description brève du produit :

Un terroir unique pour un vin unique. RVF : *"Il offre une grande sensualité de parfums, de la fraîcheur, de la distinction. On pourrait le confondre avec une (très belle) côte-rôtie. 18/20."*