

# Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux "Le Clos" rouge 2017



Prix du produit :

**55,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Sylvain Fadat (AUPILHAC)

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc Montpeyroux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos

RVF: 97/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE D'AUPILHAC  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine d'Aupilhac Languedoc Montpeyroux Le Clos 2017**

**La Revue du Vin de France** (nov. 2021) : **97/100**. *On retrouve ici des vieilles vignes de mourvèdre et carignan avec, en proportion plus modérée, la syrah. Ce terroir spécifique de marnes calcaires livre un petit bijou, après une patine de presque trois ans en demi-muids. Il offre de la race, un côté épineux et épicé dans une enveloppe très élégante, soutenue par une finale fraîche. La qualité de tannins est remarquable sur ce terroir de Montpeyroux, un travail d'orfèvre pour ce vin qui rejoint les plus grands, à condition de l'oublier encore quelques années en cave !*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021) : **97/100**. *Le Clos s'est patiné presque 3 ans en demi-muids, il offre de la race, un côté épineux et épicé dans une enveloppe très élégante, soutenue par une finale fraîche. Un grand vin de patience.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage** : Mourvèdre 40% - Carignan 40% - Syrah 20%

**Sol** : Argilo-calcaire. Raisins provenant de vieilles vignes sélectionnées sur un secteur à large proportion de marnes bleues. Ces marnes calcaires sont difficiles à travailler, restituent parcimonieusement l'eau aux racines, même dans des conditions extrêmes de chaleur.

**Vinification** : Fermentation cépages séparés. Cuvaision autour de 22 jours.

**Elevage** : Autour de 32 mois en fûts.

**Dégustation** : Beaucoup de complexité avec un mélange d'épices et de fruits noirs au nez. En bouche, l'entrée est délicate avec une montée en puissance qui se termine sur une longue finale équilibrée. Les tanins bien présents sont enrobés.

**Accords Gastronomique** : Ce vin pourra accompagner un gigot au four ainsi que toutes autres viandes rouges et mets épicés, et pourquoi pas une bécasse aux cèpes.

**Description brève du produit :**

La plus illustre cuvée signée Sylvain Fadat. De très longue garde. Produite en très peu d'exemplaires, comme l'autre cuvée prestigieuse d'Aupilhac baptisée "La Boda", elle a été victime de son succès et est désormais proposée en allocations limitées à partir du millésime 2017.  
**97/100 RVF.**