

MONTPEYROUX

FRANCE, LANGUEDOC-ROUSSILLON, 2016

APPELLATION : COTEAUX DU LANGUEDOC

CÉPAGE : MOURVÈDRE 30% SYRAH 25% CARIGNAN 30% GRENACHE 10% CINSULT 5%

DOMAINE

Le Domaine d'AUPILHAC se situe à Montpeyroux à 36 Kms au nord-ouest de Montpellier. La cave, qui se trouve au cœur du village, a été créée en 1989 dans la maison familiale. Notre famille cultive la vigne depuis plus de 5 générations. Nous pratiquons des labours réguliers pour faire descendre les racines afin d'atteindre la fraîcheur et la minéralité du sous-sol (le terroir). La résistance de la vigne aux éventuelles sécheresses estivales s'en trouve facilitée. Le respect du sol, avec la préservation de son équilibre est notre priorité. Nous avons toujours limité l'utilisation de produits chimiques et actuellement nous sommes en conversion bio, certifiés par ECOCERT. Nous vendangeons à la main. La maturité de la peau est très importante pour une extraction facilitée des arômes et de la couleur ainsi que l'obtention de tanins soyeux. Sur les jeunes vignes, nous pratiquons les vendanges vertes pour leur éviter de souffrir de la chaleur et donc favoriser l'enracinement. Les levures indigènes (du terroir) font fermenter naturellement les raisins. L'élevage s'effectue en foudres et barriques dans notre chai enterré. Nous faisons nous même nos mises en bouteilles au Domaine. Nous considérons que le travail à la vigne a beaucoup plus d'influence sur la qualité d'un vin que celui de la cave.



TERROIR

Région : France / Languedoc Roussillon Appellation : Coteaux du Languedoc Sol : terrasses en coteaux argilo-calcaire Age moyen des vignes : entre 40 et 70 ans

VINIFICATION

Vinification : vendanges manuelles et éraflage total des raisins. Longue macération entre 15 et 30 jours avec pigeages fréquents. Élevage : petits foudres, barriques non neuves pendant 20 mois

CARACTÉRISTIQUES

Aspect visuel : grenat-noir violacé Aspect olfactif : arômes intenses et fins de prune, cerise, mûre, violette et de vanille. Aspect gustatif : harmonieux et concentré

MENTIONS ET MÉDAILLES

RAPPORT QUALITÉ-PRIX AVANTAGEUX - «Montpeyroux est le cru le plus élevé des coteaux du Languedoc - 300m - et l'un des terroirs les plus intéressants de cette vaste région. Sylvain Fadat y pratique l'agriculture biologique et y produit, entre autres, cet excellent vin rouge, qui demeure une valeur sûre au rayon du Languedoc-Roussillon. Le 2010 est coloré, solidement constitué, une franche expression fruitée, le tout enrobé de tanins fermes. À boire jeune pour en saisir tout le relief ****» Phaneuf 2014, mill. 2010

PRIX DÉTAIL : 24.55 \$ | PRIX LICENCIÉ : 21.33 \$ | CCNP : 856070 | VIN ROUGE - 750 ML - 14.0 % D'ALCOOL

DOMAINE

D'AUPILHAC


SPÉCIALITÉ ACHAT PAR LOT



0 3 7 6 0 0 8 7 6 4 0 0 1 4

AUTHENTIC
VINS ET SPIRITUEUX

3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca