



DOMAINE D'AUPILHAC
AOP LANGUEDOC
AUPILHAC Blanc

CEPAGES :

Carignan blanc 40%, Clairette 30 %, Grenache blanc 20 %, Ugni blanc 10 %.

SOL :

Le Carignan blanc, la Clairette et l'Ugni-blanc se trouvent sur des sols marneux calcaires, exposés Sud à 120m d'altitude. Le Grenache Blanc sur un sol d'éboulis calcaire assez pauvre.

VINIFICATION :

Les fermentations alcoolique et malolactique s'effectuent en foudre de 40hl et de 20hl.

DEGUSTATION :

Avec les cépages sudistes, le vin garde sa vivacité et exhale des arômes de fleurs blanches, agrumes avec une finale tendue.

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Il s'accorde bien avec du bar au fenouil ou rougets au thym.

DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain FADAT

28-32 rue du Plô 34150 Montpeyroux – Tel 04 67 96 61 19 -

N° TVA FR 01 351 493 044 000 N° ACCISE FR 93292 E 0080 N° SIRET 351 493 044 00025

Mail: aupilhac@wanadoo.fr Site internet www.aupilhac.com