



DOMAINE D'AUPILHAC
AOP LANGUEDOC- MONTPEYROUX
Cuvée AUPILHAC

CEPAGES

Mourvèdre 39%, Carignan 28%, Syrah 20%, Grenache 10% et Cinsault 3%

SOL

Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues du Miocène : c'est-à-dire des dépôts marins à fossiles ostréa.

VINIFICATION

Macération (15 à 20 jours) avec pigeages.

ELEVAGE

30 mois en petits foudres, barriques non neuves

DEGUSTATION

D'une teinte grenat foncée avec des reflets violets, nous découvrons ses arômes de petits fruits rouges et d'épices, d'herbe de la garrigue intenses en bouche avec une finale fraîche et désaltérante.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Il s'accorde bien avec un filet de bœuf aux girolles ou toute viande rouge et gibier.

DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain FADAT

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