



**DOMAINE D'AUPILHAC**  
***AOP Languedoc- Montpeyrroux***  
**Le Clos**

**Cépages :**

Carignan 40%, Mourvèdre 40%, Syrah 20%.

**Sol:**

Argilo-calcaire. Raisins provenant de vieilles vignes sur un secteur à large proportion de marnes bleues.

**Vinification :**

Fermentation et macération en cuves en bois tronc conique.

**Elevage :**

30 mois en fûts.

**Dégustation :**

Couleur grenat et profonde, l'entrée est délicate avec une montée en puissance qui se termine sur une longue finale équilibrée où se mêlent les mûres, la tapenade, et les fruits noirs.

**Accords gastronomiques :**

Ce vin pourra accompagner un gigot au four ainsi que toutes autres viandes rouges et mets épicés.

---

DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain FADAT

28, rue du Plô 34150 Montpeyrroux – 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](mailto:aupilhac@wanadoo.fr) Site internet [www.aupilhac.com](http://www.aupilhac.com)