



DOMAINE D'AUPILHAC
AOP Languedoc
Les Cocalières Blanc

CEPAGES :

Roussanne 25%, Rolle (Vermentino) 30%, Marsanne 20%, Grenache Blanc 20%, Clairette 5%

SOL :

Le Cocalières Blanc, est un assemblage avant fermentation. La parcelle se situe à 350 mètres d'altitude avec une exposition Nord.

Il s'agit d'un sol argilo-calcaire avec du basalte.

Sa fraîcheur et sa longueur le caractérisent.

VINIFICATION ET ELEVAGES :

Fermentation et élevage effectués en foudres.

DEGUSTATION :

Il présente des arômes de fleurs blanches, de pêches de vignes et de fenouil. Il en ressort aussi des senteurs iodées et minérales, caractéristiques de vignes dont les racines se trouvent en profondeur au contact de la roche. Grâce à son équilibre, il pourra aussi se conserver quelques années.

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Très agréable à l'apéritif ainsi que sur des crustacés assez puissants en goût. Il peut également accompagner des poissons de rivière en sauce tels que le sandre ou la truite, une brandade de morue ou encore des moules farcies façon Mimie, ma mère.

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