



DOMAINE D'AUPILHAC

LANGUEDOC A.O.C. LA BODA BLANC



VITIGNI

Clairette, 30% Roussanne, 20% Marsanne, 30% Rolle, 20% Grenache Blanc.

SUOLO

Un blend di due terroir: Aupilhac, con le sue terrazze collinari argillo-calcaree e i suoi ghiaioni su marne blu. Cocalières, un anfiteatro vulcanico su roccia calcarea.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in demi-muid con lieviti indigeni: Vino senza lavorazioni e filtrazioni. Affinamento per 18 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Intenso, complesso e minerale. Un vino strutturato che conserva la freschezza dei vitigni di Aupilhac e l'intensità aromatica di quelli di Cocalières.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si abbina bene alla blanquette di vitello al pepe bianco o al topinambur al forno con pesce spada grigliato accompagnato da olio d'oliva e timo.