



DOMAINE D'AUPILHAC

LE CINSULT VIN DE FRANCE ROUGE



VITIGNI

100% Carignan. Il "Carignan" è prodotto esclusivamente con uve Carignan raccolte a maturazione. È l'origine, la storia e l'essenza stessa della regione.

SUOLO

Terrazze argillo-calcaree con depositi marini contenenti fossili del Miocene terziario. Queste colline pedemontane del Larzac (250 m) beneficiano delle falde acquifere sotterranee dalla catena montuosa sovrastante.

VINIFICAZIONE

Macerazione per 20 giorni con frequenti pigeages. Affinamento di 15 - 22 mesi in botti di legno da 700 HL.

NOTE DEGUSTATIVE

È potente, con aromi di frutta nera, liquirizia e fumo. Ha sempre un palato fresco, frutta e buona acidità che terminano con un tannino ben amalgamato. Molto complesso, setoso e lungo nel finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene alla pernice con funghi finferli e alla cucina piccante.