DOMAINE D'AUPILHAC

LANGUEDOC MONTPEYROUX A.O.C. CUVÉE AUPILHAC ROUGE



VITIGNI
30% Mourvèdre, 25% Carignan , 25% Syrah, 16% Grenache e 4% Cinsault

SUOLO
Composizione: Il suolo è prevalentemente argillo-calcareo con una forte presenza di ciottoli rullati (scree) e resti fossili. Esposizione: I vigneti sono disposti a terrazze, beneficiando di una ventilazione costante che scende dal Massiccio Centrale (il vento Tramontane), mantenendo le uve sane e preservando l'acidità nonostante il sole del Mediterraneo.

VINIFICAZIONE
Fermentazione: Avviene con lieviti indigeni in vasche d'acciaio o cemento a temperatura controllata. Macerazione: Lunga (fino a 4 settimane) per estrarre tannini nobili e complessità. Affinamento: Il vino riposa per circa 20-24 mesi in grandi botti di rovere (foudres). L'uso del legno grande serve a far respirare il vino senza sovrastarlo con aromi di vaniglia o tostatura eccessiva.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore: Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso: Un'esplosione di macchia mediterranea (timo, rosmarino), frutti neri maturi (mora, prugna) e una netta nota minerale di grafite e pepe nero. Al palato: È un vino di grande corpo ma sorprendentemente fresco. I tannini sono fitti ma vellutati. Il finale è persistente, con un ritorno di liquirizia e spezie scure.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carni Rosse: Carré d'agnello alle erbe di Provenza o una bistecca alla brace. Selvaggina: Cinghiale in umido o pernice arrosto. Cucina Regionale: Una classica Cassoulet (stufato di fagioli e carne tipico del sud della Francia). Formaggi: Formaggi stagionati a pasta dura o formaggi erborinati non troppo aggressivi.