DOMAINE D'AUPILHAC

LANGUEDOC A.O.C. LES COCALIÈRES BLANC



VITIGNI
30% Roussane, 20% Marsanne, 30% Rolle, 20% Grenache Blanc.

SUOLO
La parcella si trova a un'altitudine di 350 metri su un pendio esposto a nord-ovest, composto da terreno argilloso-calcareo con sedimenti basaltici originati da un antico Maar (cratere vulcanico).

VINIFICAZIONE
Assemblato prima della fermentazione in botti e barili di legno. Segue affinamento di 10 mesi in demi-muids (botti da 600 litri).

NOTE DEGUSTATIVE
La freschezza e la lunghezza sono le caratteristiche principali di questo vino. Aromi di fiori di tiglio, mandorle fresche ma anche sentori minerali – caratteristiche delle radici delle viti che affondano in profondità a contatto con le rocce. Molto piacevole come aperitivo, ma delizioso anche con pesce o carne bianca cucinata in salsa o persino con formaggi a pasta dura.