



## AUPILHAC LA BODA

Producent: Domaine d'Aupilhac

Årgång: 2019

Land: Frankrike

Region: Languedoc-Roussillon

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 38005

Pris: **Privatimport**

Smakrikt med tydliga fruktiga toner som går åt röd och mörk frukt, kryddor som drar åt peppar, kanel och ingefära. Vinet visar även en fin vegetativ ton i form av kapris, vilket kan härledas till de saltstänkta mineraltonerna. Långt och fruktigt eftersmak tillsammans med kvarvarande snyggt strukturerade tanniner.



### OM PRODUCENTEN:

Sylvain Fadat tillhör en av stjärnorna i södra Frankrike. Han grundade Domaine d'Aupilhac långt före den kvalitetsrevolution som nu har skett i Languedoc. Sylvain har verkligen vinmakningen i blodet från både mamma och pappa.

1989 investerade Sylvain i fem hektar vingårdar belägna på terrasser i Montpeyroux på platsen som kallas "Aupilhac". Vilket i sin tur gav vineriet sitt namn. Från 1989 till 1992 utfördes all vinifiering i lastbilstankar och tappades på flaska manuellt kommande vår. Det dröjde till 1993 innan vineriet stod klart.

Sedan dess har Sylvain kontinuerligt köpt vingårdar han ser stor potential i som idag uppgår till 18 hektar planterade med sydfranska druvor. Allt arbete sker ekologiskt och biodynamiskt som frun Désirée verkligen brinner för. Filosofi när att tillverka viner som förmedlar känslor.

### DRUVOR:

Syrah 45%, Mourvèdre 45% och 10% de Carignan.

### JORDMÅN:

Kalksten

### TILLVERKNING:

Lång utdragen maceration med kontinuerlig pump-over. Lagras på franska ekfat i 30 månader före buteljering.

### PASSAR TILL:

Passar ypperligt med tillbehör som Karl-Johansvamp eller varför inte fikon? Vinets mjuka tanniner och längd gör det också ypperligt till att avnjuta på egen hand med ett gott sällskap.