

FICHE DE CAVE



2006

LA
BODA



Domaine : Domaine d'Aupilhac
Région : Languedoc
Appellation : Coteaux du Languedoc
Nom : La Boda
Couleur : Vin rouge
Millésime : 2006
Cépage(s) : 40% Mourvèdre, 40% Syrah, 10% Carignan, 10% Grenache

Boire : 2011

Boire avant : 2022

Ouvrir : 1 heure avant

Servir : à 15-17°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur des viandes rouges, une daube de boeuf, un poulet fermier Rôti...

Description :

Notes : RVF 16,5/20, Bettane & Desseauve 16/20, Gault Millau 15/20, Guide Hachette 1*Etoile « La matière est au rendez-vous dans ce 2006 qui a évité les tanins secs souvent rencontrés dans le millésime. Un rien animale, cette cuvée a un élevage qui demande à se fonder et impose un peu de patience. » (Le Grand Guide des Vins de France 2010 - Bettane & Desseauve) Toute la puissance du Hérité d'Aupilhac mariée à la fraîcheur du terroir de Cocalières. La race d'un grand vin ! (les dernières bouteilles au domaine)

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :