

Domaine Les Aurelles "Aurel" rouge 2011



Prix du produit :

306,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): B. Saint-Germain (AURELLES)

Millésime: 2011

Appellation: Languedoc Pézenas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Aurel

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine Les Aurelles, pour une garde digne des plus grands crus. 18/20 RVF.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LES AURELLES

Commentaires sur ce

Aurel rouge 2011 du domaine les Aurelles

La Revue du Vin de France (Hors-série nov. 2016) : *Une présence magnifiquement nuancée, d'une ampleur superlatrice, moelleuse, mais sans aucune insistante ni angulosité. La longueur s'étire sur des suggestions épicées (muscade) et terriennes (graphite, réglisse) d'une merveilleuse distinction. 18/20.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : Il a plus d'intensité et de profondeur que Solen au détriment de la buvabilité immédiate. Une pointe sèche le raidit pour l'instant en finale mais devrait se fondre. 17/20. Apogée de 2016 à 2022.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Tous nos vins sont garantis totalement exempts de toute trace de pesticides, d'herbicides et de phtalates, analyses réalisées par le Laboratoire Excell de Bordeaux, au microgramme.

Terroir: en coteaux, anciennes terrasses sablo graveleuses du Villafranchien (sols de graves sur 10 à 15 m de profondeur) et éboulis basaltiques.

Encépagement: 85% Mourvèdre, 15% Grenache.

Vendanges: manuelles, tri sur souche, rendement d'environ 20hl/ha.

Elevage: en cuves, mis en bouteille après 48 mois.

Production: entre 3 500 et 6 500 bouteilles.

Sulfites: teneur inférieure au seuil de la biodynamie.

Analyses: certifié exempt de toute trace de pesticide et herbicide.