

# 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 superlative, moelleuse, mais sans aucune insistance 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.