

Domaine Les Aurelles Languedoc "Aurel" blanc sec 2012



Prix du produit :

468,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Aurel

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

La rare et grande cuvée de prestige du Domaine Les Aurelles, produite à moins de 3000 exemplaires.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LES AURELLES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Aurel blanc 2012 du domaine des Aurelles :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 (Aout 2017) : Coups de coeur 17.5/20. Pure roussane, le rare Aurel blanc, élevé en barrique, s'exprime avec profondeur, plénitude et naturel :

c'est l'un des plus grands blancs du Sud de la France. A l'image des meilleurs Châteauneufs, ce sont des grands vins qui revendiquent d'être des grands vins du Sud. Le millésime 2012 apporte un supplément de finesse dans le style pénétrant de cette pure roussane. Très détaillée, l'opulence des saveurs se pare de mandarine et de verveine. La maîtrise des contours, glycinés mais d'une grande précision, est magistrale.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20, fourchette d'apogée : 2016-2022. Classé dans ce guide parmi "**les vins du Languedoc de l'année**". Avec ses 100% roussane, cette cuvée montre un style unique en Languedoc. Attaque en finesse, fraîche, gourmande, superbe puis une finale onctueuse, de grande puissance. **L'un des meilleurs blancs de la région.**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Tous nos vins sont garantis totalement exempts de toute trace de pesticides, d'herbicides et de phthalates, 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: 100% Roussane.

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

Elevage: en fût de 350 litres et cuve, mis en bouteilles après 24 mois.

Production: entre 1 700 et 3 500 bouteilles.

Sulfites: teneur inférieure au seuil de la biodynamie.

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