

# Domaine Les Aurelles "Solen" rouge 2010



Prix du produit :

105,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2010

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Solen

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: carignan

## Description brève du produit :

Elevé 4 ans au domaine avant mise en bouteilles et commercialisation. Un très grand vin du Languedoc dans un **très grand millésime** de garde : 20 ans minimum d'après Basile Saint Germain, l'auteur de cette cuvée.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE DES AURELLES

Commentaires sur ce **Domaine Les Aurelles "Solen" rouge 2010** :

**Vignerons d'Exception** : dégusté en janvier 2017, il est encore fermé et un peu trop jeune, mais quel vin !

**Le guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016** : "Les rouges 2010, hésitants dans leur prime jeunesse, ont atteint une sérénité magnifique. Solen, remarquable par sa profondeur de goût et sa tension tannique, a trouvé ses marques, développant un long et fin sillage de notes

fumées, minérales."

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Avr. 2015) : *"The 2010 Pézenas Solen is a beautiful wine. Creamy licorice, black raspberry, spice, crushed rock and even hints of rose petal all show here, and it's medium to full-bodied, polished, silky and seamless on the palate. Drink it anytime over the coming 5-6 years, if not longer."*

**Le Guide Bettane et Desseauve 2016** : *"Bouche tendue, longue, suave, tannin fin avec une finale complexe, savoureuse, saline."*

**Apogée:** de 2015 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. Teneur en sulfites très inférieure au seuil de la Biodynamie.

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

**Encépagement:** 60% Carignan, 40% Grenache

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

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

**Production:** entre 10 000 et 13 000 bouteilles.

**Sulfites:** teneur inférieure au seuil de la biodynamie.

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

**Garde :** 20 ans environ pour les 2010.