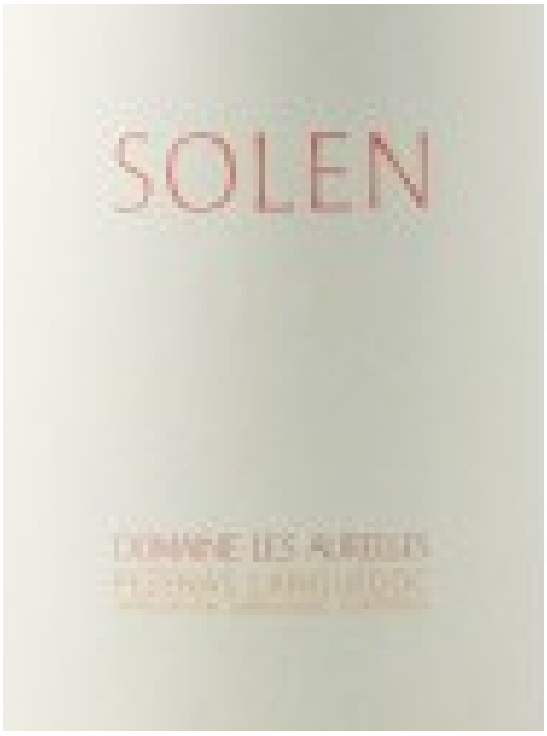
Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas "Solen" rouge 2013



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): B. Saint-Germain (AURELLES)
Millésime: 2013
Appellation: Languedoc Pézenas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Solen
RVF: 93/100
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: carignan

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LES AURELLES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas Solen rouge 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020): 93/100*. Confirme sa stature de vin délicat à la matière onctueuse, délicieux à boire dès maintenant.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Dépasse la plupart des vins du Languedoc. Solen est construit autour de tanins fins, juteux, complexes, empli de saveurs, généreux dans un millésime qui l'était également.* Fourchette d'apogée 2019-2025.
Accords mets et vins : daube et sauté d'agneau, andouillette et saucisse, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf, côte de veau.

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.

Appellation: AOC Pézenas Languedoc

Encépagement: 60% Carignan, 40% Grenache

Degré d'alcool : 14%

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 : environ 10 ans minimum

Description brève du produit :

93/100 RVF. La cuvée ultra-séduisante du domaine, à base de carignan et grenache. Très beau et fougueux millésime 2013, assagi quelques années au domaine jusqu'à sa sortie en 2018. Réapprovisionné au domaine en février 2020 après une magnifique dégustation !