

Domaine Les Aurelles Languedoc "Aurel" blanc sec 2014



Prix du produit :

492,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Aurel

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

La rare et grande cuvée de prestige du Domaine Les Aurelles, produite à moins de 3000 exemplaires. La roussanne qui la compose lui confère un grand potentiel de garde. Soti des caves du domaine en fév. 2020.

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Aurel blanc 2014 du domaine des Aurelles :

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Nez superbe de pain d'épices, de*

brioche, bouche complète, complex, plus en puissance qu'en fraîcheur, très cohérent dans sa construction. Un blanc de grande gastronomie, envisagez des ris de veau. Un parallèle avec la grande Bourgogne ferait sens. Si Aurel n'a pas l'envolée d'un chevalier-montrachet, il est immensément large à la manière du grand montrachet. Apogée 2019-2025.

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (Aout 2019) : 16,5/20. *Aurel blanc est une roussanne pleine et expressive, qui rappelle le foin, avec de délicates notes miellées. Son élevage d'un an en barrique, un an en cuve, puis deux ans en bouteille lui confère une belle patine.*

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: 100% Roussanne.

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.