Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas "Aurel" rouge 2015 (3 bouteilles)

Prix du produit :

261,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): B. Saint-Germain (AURELLES)
Millésime: 2015
Appellation: Languedoc Pézenas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Aurel
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

17/20 B+D. Sorti des caves du domaine en fév. 2022. La grande cuvée du domaine Les Aurelles, à grande majorité mourvèdre, d'une complexité croissante pendant les 10 à 20 ans à venir !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas "Aurel" rouge 2015

Guide Bettane + Desseauve 2022 : 17/20. *Dans ce millésime chaud, le tannin est plus fin que celui de solen, d'une dimension aérienne affirmée. On retrouve la pointe d'iode. Rouge racé de*

grande longueur.

Fiche technique rédigée par le domaine :

"Depuis 1995, notre domaine produit, dans le Languedoc, des vins de garde tout en finesse et intégrité de fruit, cités parmi les grands vins de France. Présents en grande restauration et dans les meilleures caves, nos vins bénéficient d'un haut niveau d'exigence depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteilles. Aurel 2014 est issu d'un assemblage composé de 85 % de mourvèdre et de 15 % de grenache. Mis en bouteilles fin 2018, il a continué à progresser et s'exprime magnifiquement aujourd'hui. « *La douceur et la force sont maintenant alliées et se conjuguent pour donner un très beau vin axé sur l'élégance d'Aurel. Quelques notes florales aériennes amènent de la légèreté sans enlever de densité au volume qui conserve des notes complexes et minérales. Les forces du vin gardent un aspect jeune et sont encore sur la progression. Ses qualités aromatiques assorties du soyeux de ses tanins en font un grand vin* ». Commentaires de Margarethe Chapelle, œnologue et spécialiste en cristallisations sensibles, conseil du domaine dans le suivi de sa pratique culturale en biodynamie."

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.