

Domaine Les Aurelles Languedoc "Aurel" blanc sec 2011



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2011

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Aurel

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

En savoir plus sur le Domaine Les Aurelles en général.

Commentaires sur ce **Domaine Les Aurelles "Aurel" blanc 2011** :

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Toujours extraordinairement gras, Aurel 2011 appelle l'image d'une tarte au citron meringuée, tout en laissant entrevoir une évolution vers le praliné et la truffe... les mensuration et l'équilibre évoquent les meilleurs blancs de l'Hermitage."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2015) : *"The 2011 Aurel Blanc is all Roussanne that was raised all in barrel. It's a ripe, textured wine that has outstanding notes of dried pineapple, caramelized peach, toast and brioche. Medium to full-bodied, I love it for its texture and purity, and it stays lively and fresh through the finish. Count me impressed."*

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.

Description brève du produit :

La grande et rare cuvée de prestige du domaine Les Aurelles. **17/20** RVF : "*évoque les meilleurs blancs de l'Hermitage*". Rien que ça !