

Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas "Solen" rouge 2012



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

Appellation: Languedoc Pézenas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Solen

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas Solen rouge 2012 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17/20. *Les rouges 2012 prennent sans trembler le relais des sublimes 2011. Ils ont gagné en puissance et surtout en ouverture aromatique. Si Solen apparaît plus souple et plus immédiatement offert, les deux cuvées partagent un caractère profondément original, à la fois chaleureux et délicat, d'une grande précision dans la forme et d'une grande douceur tactile. A l'image des meilleurs Châteauneufs, ce sont des grands vins qui revendiquent d'être des grands vins du Sud.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Dépasse la plupart des vins du*

Languedoc. D'une grande complexité de saveurs, très long avec un tanin fin encore serré mais qui se détend, comme souvent en vin jeune. Sans la profondeur d'Aurel, il montre une onctuosité supérieure. Fourchette d'apogée 2019-2024.

Accords mets et vins : daube et sauté d'agneau, andouillette et saucisse, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf, côte de veau.

Lire les commentaires du millésime précédent

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

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 :

17/20 RVF. La cuvée ultra-séduisante du domaine, à base de carignan et grenache, mise en bouteilles 4 ans après la vendange pour lui laisser le temps de s'assagir. Commence à s'ouvrir en 2017, et sera fantastique en 2025 !