

Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas "Aurel" rouge 2012



Prix du produit :

306,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

Appellation: Languedoc Pézenas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Aurel

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas Aurel rouge 2012 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : *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.*

Coup de Coeur, Aurel 2012, 18/20 : *tout en restant très subtil, le profil épicé, confit et fumé est pénétrant. L'ampleur de la chair, solaire de bout en bout mais jamais pesante, s'impose avec évidence. Une personnalité à la fois profondément méditerranéenne et pleinement originale*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Tanin encore plus fin que celui de Solen, d'une dimension aérienne affirmée. Rouge avec des notes d'iode, d'une grande longueur, racé. 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.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20. Classé dans ce guide parmi "**les 100 vins à garder**". *Tannin plus fin que celui de Solen, d'une dimension aérienne affirmée. Rouge avec des notes d'iode, d'une grande longueur racée.*

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: 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.

Description brève du produit :

18/20 RVF. La grande cuvée du domaine Les Aurelles, finesse et élégance dès 2017, mais le mourvèdre lui confèrera une complexité croissante pendant les 10 à 20 ans à venir !