

Domaine Les Aurelles Languedoc Pézenas "Aurel" rouge 2013



Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Appellation: Languedoc Pézenas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Aurel

RVF: 17,5/20

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 2013 :

La Revue du Vin de France (déc. 2019) : 17,5/20. *Robe claire et brillante, expression aromatique à la fois solaire et très distinguée, porteuse d'une vraie suggestion de paysage méditerranéen : garrigue, soleil, vent, touche fumée... Matière fine, très cohérente dans sa saveur, éclat du fruit admirable. Si le vin possède une forme vigoureuse et élancée, encore très jeune, sa pulpe procure un vrai plaisir tactile.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Aurel 2013 voit un supplément de complexité par rapport à Solen, un rien de fraîcheur en plus. Finale savoureuse et délicate. 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 RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): 17/20. *Les rouges signent en 2013 des vins délicats à l'équilibre divin. Assemblé à 85% de mourvèdre et 15% de grenache, Aurel s'affiche davantage en rondeur, avec une puissance suggérée mais sans aucune astringence de tanins. Le toucher de bouche est toujours délicat; une persistance d'épicée se signale. **Un grand vin de garde se profile...***

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.

Degré d'alcool : 14.5%

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 :

17,5/20 RVF et B+D. La grande cuvée du domaine Les Aurelles, à grande majorité mourvèdre, d'une complexité croissante pendant les 10 à 20 ans à venir !