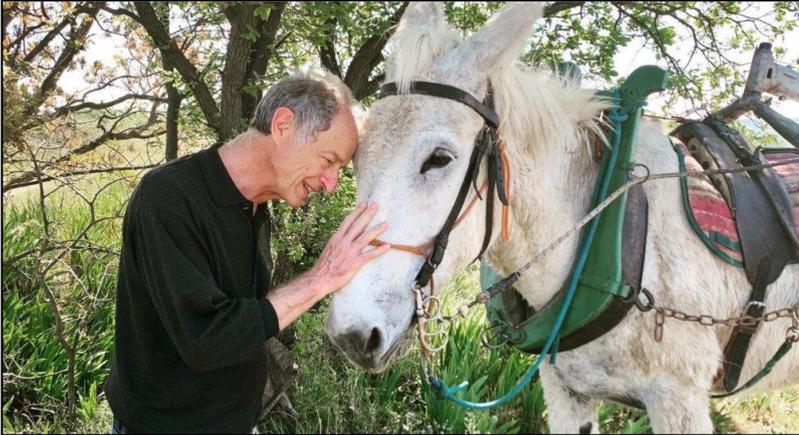


LANGUEDOC

« AUREL » 2017

Domaine Les Aurelles



Situation : Depuis 1995, Basile Saint-Germain et son épouse Caroline travaillent avec une exigence écologique confinant au sacerdoce (sans engrais, ni désherbant, ni pesticide) ce vignoble situé sur les croupes villafranchiennes des environs de Nizas. Des rendements faibles, une attention aiguë portée à

chaque détail, une volonté rare de ne commercialiser les bouteilles qu'à l'issue d'élevages très longs dans des cuves émaillées : tout concourt ici à élaborer des vins civilisés, digestes, au fruit subtil, polis et lentement assagis par le temps.

Encépagement : 85% Mourvèdre et 15% grenache

Terroir : en coteaux, sablo graveleuses, éboulis basaltiques

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025-2032, voir plus...

Observations : Vinifié en cuve pendant 44 mois, cette prodigieuse cuvée Aurel, toute en finesse et en sensualité, d'une rare complexité, est tout bonnement envoûtante. Le nez s'ouvre sur la myrtille, la mûre écrasée, la cerise noire. Vient ensuite une dimension florale (violette, pivoines), des évocations d'herbes aromatiques, autour du romarin et du laurier. Grandiose. La bouche est franchement jouissive : tout y est, la franchise d'expression des fruits noirs, la volupté de la matière soutenue par des tannins d'une rare finesse. Attendez-là encore quelques années, elle vous le rendra bien !

Quelques accords : Gibier en sauce, une pièce de bœuf avec des champignons...

