

Roussanne,
Carignan, Grenache,
Mourvèdre
Proprietà: 6 ettari - Bottiglie: 30.000

Coteaux du Languedoc
Aurel Blanc, Pezenas
Languedoc Solen Rouge

Domaine Les Aurelles

Languedoc
Nizas



Basile Saint-Germain dal 1995, insieme alla sua sposa, vive e lavora in questo bellissimo lembo di Languedoc, dove la luce e il sole abbagliano per molti giorni all'anno. I circa 6 ettari di vigna, lavorati con sensibilità e assoluto rigore (in fitobiologia, no a diserbanti e pesticidi), con quello spirito bio che connota molti dei produttori della zona dell'ultima generazione, sono coltivati con varietà autoctone per lo più locali.

Peculiarità del Domaine è il lungo affinamento in bottiglia prima della vendita: e in effetti i vini sembrano trovare nel tempo la loro espressione più vera, integri, dritti, di pochi fronzoli esprimono una profondità, un'armonia e una identità stilistica tra i migliori di questa regione. Una menzione in particolare per il bianco (Aurel Blanc) da sola uva Roussanne, sicuramente uno dei più grandi vini di Francia per la tipicità della varietà che sa trasformarsi, nelle mani di Basile Saint-Germain, in valore assoluto.

Coteaux du Languedoc Aurel Blanc 2011

100% Roussanne

cl. 75

Un eccezionale bianco di assoluta eleganza, pur esprimendosi in volumi ampi e armonici, caldi e vellutati dove gli accenti di frutta gialla trovano un loro emozionante contrappunto in nuance floreali e tocchi agrumati. Sapidità e lunga, tesa persistenza al palato ce lo fanno consigliare su una cucina di pesci nobili anche salsati. Da provare sulle zuppe di pesce.

Pezenas Languedoc Solen Rouge 2010

60% Carignan - 40% Grenache

cl. 75

cl. 150

Cuvée di due bellissime varietà del sud francese che qui hanno trovato una casa ideale: il vino è carnoso, di frutta croccante, vinificato e affinato con precisione enologica assoluta. Tannini super setosi, calore e generosa avvolgenza. Con carni al sangue.

Pezenas Languedoc Aurel Rouge 2009

85% Mourvèdre - 15% Grenache

cl. 75

cl. 150

Le vigne sono coltivate su antichi terrazzamenti, da suoli sabbiosi, sassosi e basaltici: questo è il terreno migliore per la varietà Mourvèdre: di colore quasi nero profondo, porta con sé i profumi dell'oriente, nei speziati dolci, nei richiami al tè in infusione, nelle nuance di liquirizia e bacche mediterranee.

