



SAUTER

WIJNEN



Domaine les Aurelles Solen 2012 Pézenas AOC

Kleur

Gloedvol en licht roestig robijnrood. De kleur van de grote Grenache-wijnen.

Neus

Indrukwekkend mineraal voor een wijn waarin Carignan de overhand heeft in de assemblage. Uitgesproken en subtiel rokerige garrigues- aroma's. Vuursteen, peper, tijm en rozemarijn. Ook dennenhars, venkel, mint en gedroogde bloemen. Fascinerend complex en origineel in het boeket. Opnieuw is er sprake van een bewonderenswaardige nauwkeurigheid.

Smaak

De zon, kruiden en contrasten komen ook in de smaakstructuur gelijk tot uitdrukking. De materie biedt zowel spanning, weerstand als de sappigheid van het warme zuiden. Daardoor ontstaat een uitzonderlijke smaakkracht (dadels) met laurier-dropperige tannines en heel veel karakter, die alleen in hoge Grenache-wijnen voorkomen. Dat is het resultaat van een heel kleine opbrengst per hectare. Knap rijk aan tannines voor een door Carignan gedomineerde wijn.

Bodem

Wijngaarden aangelegd in terrasvorm op hellingen rijk aan grind en zandsteen. De grindlaag, op sommige plekken tot wel 15 meter diep (!), stamt uit het Villafranchien. Het gebruik van herbiciden en pesticiden is uitgesloten. Biodynamische wijnbouw.

Vinificatie

Handmatige oogst, in meerdere 'passages' en vervoer van het oogstmateriaal naar de vinificatieruimte in kleine kratten om kneuzing van de druiven te voorkomen. Eenmaal daar aangekomen nogmaals een strenge selectie van de trossen. Traditionele vergisting met druifeigen gisten. Wijnmaker Basile Saint-Germain wenst zo min mogelijk in te grijpen ("une approche sans intervention"). Botteling volgt zo'n 48 maanden na de oogst.

Culinair

Deze wijn smeekt om gerechten van het rooster met een gloeiende aslaag. Denk aan bijvoorbeeld lamskoteletten en het beste (Spaanse) varkensvlees.

Druif/Druiven

60% Carignan en 40% Grenache.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75