



SAUTER

WIJNEN



Domaine les Aurelles Aurel 2012 Pézenas AOC

Kleur

Fraai ontwikkeld, gloedvol robijnrood met de schakering mahonie.

Neus

In verhouding tot de Solen is er sprake van een grotere mate van vruchtenconcentratie. Voornamelijk vruchten als bramen, zwarte kersen. Het boeket ademt een prachtige frisheid.

Smaak

Zeldzame combinatie van subtiliteit en smaakkracht. Imponerend, krachtig en een karakterrijke structuur met een aantrekkelijke vlezigheid. Formidabele mineraliteit in de smaakstructuur. De frisheid en het licht weerbarstige van de nobele tannines vormen een bepalend duo. Zilte laurierdrop en een grote lengte.

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

Uitgesproken gastronomische wijn. Ideaal als begeleider van het fijnste (haar)wild, zoals hert en ree.

Druif/Druiven

85% Mourvèdre en 15% Grenache.

Bruikbaar

2017

Houdbaar

2035

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75