



 **Les Aurelles**

✓/RDV

Contact(s) : Basile Saint-Germain

8 chemin des Champs-Blancs

34320 Nizas

☎ 04 67 25 08 34 – 📠 04 67 25 00 38

Email : domainelesaurelles@wanadoo.fr

Internet : www.lesaurelles.com

Appellation principale : **Coteaux du Languedoc**

Basile Saint-Germain ne fait pas les choses à moitié. Les Aurelles compte 12 hectares de vignes cultivées selon des méthodes totalement naturelles basées sur la phyto-biologie. L'écosystème méditerranéen est fort en fleurs et plantes aromatiques qui ont chacune leurs vertus. Les raisins sont sains, pleins de vigueur et de fruit, grâce aux huiles essentielles et autres macérations. La vinification très simple s'efforce d'exprimer la richesse de ce terroir basaltique et tout se passe dans une magnifique cave construite en 2001. Les cépages, le climat, le terroir sont respectés au plus haut niveau mais dans un style étonnamment bourguignon. Ici règnent la finesse et la fraîcheur, avec des trames très délicates. La richesse du fruit nous raconte le Languedoc avec volume, gourmandise et épices comme sur la cuvée Solen. Déella est plus dans un registre de cuir et de tabac. Le blanc joue la minéralité et les épices, avec un rien de chaleur. Des vins hors norme et excellents.

🍷 Coteaux du Languedoc Aurel
2005 : 16/20 40€ 🍷

🍷 Coteaux du Languedoc Aurel
2004 : 15/20 24€ 🍷

🍷 Coteaux du Languedoc Déella
2005 : 16/20 10€ 🍷

🍷 Coteaux du Languedoc Solen
2006 : 16/20 14€ 🍷

Surface du vignoble : 9,17 ha (rouges : 8,17 ha - blancs : 1 ha)

Cépages rouges : Carignan - Grenache - Mourvèdre

Cépages blancs : Roussanne - Clairette

Age moyen des vignes : 5-88 ans

Vendange manuelle : 100%

Elevage : en cuve

Où trouver les vins du domaine :

Caviste : Cave des Arceaux, Montpellier (34). La Dernière Goutte, Paris (75).

Restaurant : Guy Savoy et Pierre Gagnaire, Paris (75).

Le domaine vous conseille :

Restaurant : L'Entre-Pots (Pezenas, 34120)

Hôtel : Hostellerie Saint-Alban (Nézignan-l'Évêque, 34120)