



Basile Saint-Germain, habitué des distinctions du Guide depuis l'édition 2009, s'illustre à nouveau avec cette cuvée enthousiasmante, dont la finesse, l'élégance et le respect de son terroir de galets villafranchiens constituent le fil conducteur. Sa réussite, c'est d'arriver année après année à trouver ce subtil compromis entre l'aptitude du vin à la garde, au minimum cinq ans ici, et le régal des papilles dès la commercialisation. Il a pris le temps d'élever ce 2010 plus de trois ans en cuve, afin de conférer leur soyeux aux tanins, et de développer des arômes élégants. Dans sa robe brillante presque noire, ce Pézenas dévoile un nez d'une belle complexité et livre des notes de fruits noirs, de fumé, d'épices douces, de réglisse, soutenues par une pointe tonique de menthol. D'une belle ampleur en bouche, riche, puissant, à la finale réglissée, il permettra des accords gourmands audacieux, allant du rouget de roche au gigot d'agneau en croûte aux herbes.

● Basile Saint-Germain, 8, chem. des Champs-Blancs, 34320 Nizas, tél. 04 67 25 08 34, fax 04 67 25 00 38, [contact@les-aurelles.com](mailto:contact@les-aurelles.com),    r.-v.