



IGP Gard | Certifié Bio
Vin Fait Main au Domaine Aubai Mema
Syrah 95% Viognier 5%



TYPÉ ET COMPLET

Vendangés à la main, les raisins sont égrappés et vinifiés ensemble dans des cuves inox à température contrôlée, pour mener une vinification complète avec les levures naturelles. Le vin est ensuite élevé dans des barriques de chêne français pendant 9 mois. Nous avons pris soin de créer l'équilibre entre l'extraction du fruit et les tannins. Et même si La Douzième peut vieillir 10-15 ans, elle offre immédiatement des saveurs généreuses et subtiles en bouche.

À PROPOS DU NOM

Lorsque j'ai commencé à élaborer ce vin, le Viognier représentait environ 8% de l'assemblage, donc un douzième du total. Ainsi le nom de cette cuvée s'est presque trouvé de lui-même. Pour les amateurs de mots croisés, la douzième côte d'Eve nous amène à Côte Rôtie.



LA DOUZIÈME 2015

Alcool 13.27% - Sucre résiduel 0.2 g/l - Acidité 3.1 g/l

LE GUIDE DES VINS GILBERT ET GAILLARD COMMENTE LA DOUZIÈME 2015 :

« Robe assez soutenue, reflets grenat brun. Nez boisé vanillé, fumé délicat sur fond de fruits rouges et noirs compotés et de pot pourri. Bouche complète, alliant délicatesse du fruit et muscle de l'élevage. Tanins précis, ciselés. Savoureux jusqu'en finale. »



LA DOUZIÈME 2016

Alcool 14.73% - Sucre résiduel 0.6 g/l - Acidité 2.99 g/l

LE GUIDE DES VINS GILBERT ET GAILLARD COMMENTE LA DOUZIÈME 2016 :

« Belle robe rubis plutôt soutenu. Nez de petits fruits rouges presque confiturés, tonalité sous-bois, réglisse. En bouche une corpulence moyenne et les mêmes arômes épanouis. Un vin à son apogée, à ouvrir à table sur une viande rouge. »



LA DOUZIÈME 2019

Alcool 15% - Sucre résiduel 4.9 g/l - Acidité 3.84 g/l

LE GUIDE DES VINS GILBERT ET GAILLARD COMMENTE LA DOUZIÈME 2019 :

« Robe sombre, reflets rubis. Le nez fait le plein d'épices (poivre, réglisse) et de fruits confiturés (fraise, cassis). Bouche enveloppante, charnelle, aux tanins patinés. Un style tout en fraîcheur, étiré par des parfums très raffinés. Un plaisir. »



LA DOUZIÈME 2020

Alcool 14.92% - Sucre résiduel 0.88 g/l - Acidité 3.4 g/l

LE GUIDE DES VINS GILBERT ET GAILLARD COMMENTE LA DOUZIÈME 2020 :

« Robe rouge rubis, reflets violine. Au nez, un charme fruité prometteur (fraise des bois, cassis), sensation florale. En bouche, un toucher suave, une matière aux rondeurs séduisantes, une longueur fraîche et délicate. Un millésime en pleine ascension. »