

Référence pour l'Export uniquement.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2023



### Cépage

100 % Cabernet Sauvignon



### Histoire

Les vins Guillaume Aurèle sont élaborés par et pour des épicuriens. Amateur de saveurs et d'arômes, prenez plaisir à déguster sans remords cette gamme d'élixirs vinifiés pour le plaisir de vos papilles.



### Terroir

Sols argilo-calcaires et galets roulés.

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.



### Vinification

Macération traditionnelle longue de 30 à 35 jours.  
Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.  
Fermentation malolactique sous marc.  
Décuvage et pressurage.  
Elevage sur lies fines pendant 2 mois.  
Elevage en cuve sous contrôle d'oxygène.



### Dégustation

Nez aux arômes de poivron grillé, d'épices douces et de réglisse.  
En bouche, notes de sous bois, de truffe, de pruneau et de chocolat.



### Accords mets & vins

Dédié aux amateurs de gibiers, de daube de bœuf, gardianne de taureau, confit de canard aux morilles et de fromages à pâte dure.



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.