ALMA CERSIUS
Vignerons entre Terres & Ciel

GUILLAUME AURELE
| Merlot

Référence pour l'Export uniquement.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.

IGP Pays d'Oc | Millésime 2023

Cépage
100 % Merlot

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 truffe et de fruits noirs, tels que la prune ou la cerise. En bouche, des notes d'épices et de sous bois.

Accords mets & vins
Ample et étoffé, de l'apéritif salé au dessert cacaoté, il s'apprécie spécialement sur un gigot d'agneau, un chevreuil sauce grand veneur ou en toute simplicité sur des grillades.

3 rue des Vignerons | F - 34420 Cers | www.almacersius.com