

Référence pour l'Export uniquement.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2023



Cépage
100 % Syrah



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 notes de violette et de cerise à l'eau de vie. Belle densité en bouche suivie par une finale poivrée et « réglissée ».



Accords mets & vins

Bon partenaire des tapas comme un toast de Soubressade, des viandes rouges mijotées de type bœuf bourguignon et carré d'agneau rôti.



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.