

Référence pour l'Export uniquement.



**IGP Pays d'Oc | Millésime 2024**



### Cépage

100 % Chardonnay



### 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'elixirs 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

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Macération pelliculaire de 4 heures.

Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair et fermentation.

Vinification à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois pour chaque cépage.



### Dégustation

Découvrez un Chardonnay méditerranéen. Au nez, des notes de brioche et de noisette, d'ananas très mûr et d'agrumes, tels que le pomélo. En bouche, complexité, richesse et gras. Se mêlent les arômes exotiques de mangue et d'ananas mûr, suivis par une finale d'eucalyptus.



### Accords mets & vins

Ample et persistant, plaisant à l'apéritif ou tout au long du repas, il accompagne parfaitement les poissons comme un fish and chips ou une généreuse choucroute de la mer.



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.