

Référence pour l'Export uniquement.



**IGP Pays d'Oc | Millésime 2024**



**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'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

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.



### Récompenses

**Or** - Concours Gilbert & Gaillard 2025



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.