

Référence pour l'Export uniquement.



**IGP Pays d'Oc | Millésime 2024**



### Cépage

100 % Pinot Noir



### 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

Aux arômes de griotte et de violette. Un vin rond et fruité avec des tanins fins.



### Accords mets & vins

Idéal avec des viandes comme des cailles rôties, une viande des Grisons ou un fromage tel le Rocamadour.



### Récompenses

- Or - Concours Mundus Vini 2025
- Or - Concours Gilbert & Gaillard 2025
- Or - Concours 70 Millions de Dégustateurs 2025



Degré : 13,5% vol.