

Référence pour l'Export uniquement.



**IGP Pays d'Oc | Millésime 2024**



**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'éluxirs 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.

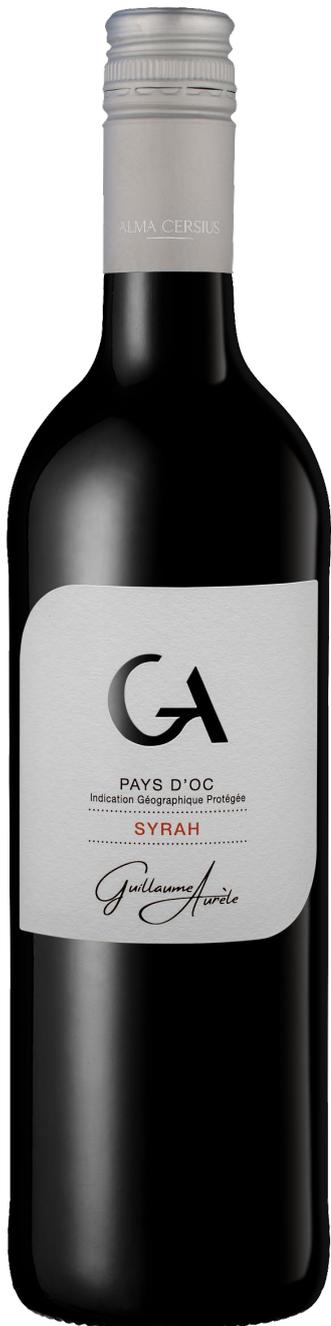


Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.