

Référence pour l'Export uniquement.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépage
100 % Viognier



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

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation. Pressurage, débordage. Vinification à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois pour chaque cépage.



Dégustation

Nez puissant aux notes de pêches de vigne et d'abricots confits. Un vin croquant aux arômes de tarte à l'abricot, avec une belle ampleur, une persistance et une superbe tenue en bouche.



Accords mets & vins

Surprenant à l'apéritif, plaisant sur un poisson grillé comme un steak de thon sauce vierge, un plat exotique type poulet au curry, à oser sur des fromages type brie truffé.



Récompenses

Or - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2025



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.