



Degré : 13,5% vol.

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
Argent - Concours National des vins IGP 2025
Argent - Concours Mondial des Pinots 2025