



Référence pour l'Export uniquement.

IGP Pays d'Oc | Millésime 2025

Cépage

100 % Cabernet Sauvignon

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

Nez aux arômes de poivron grillé, d'épices douces et de réglisse.
En bouche, notes de sous bois, de truffe, de pruneau et de chocolat.

Accords mets & vins

Dédié aux amateurs de gibiers, de daube de bœuf, gardianne de taureau, confit de canard aux morilles et de fromages à pâte dure.

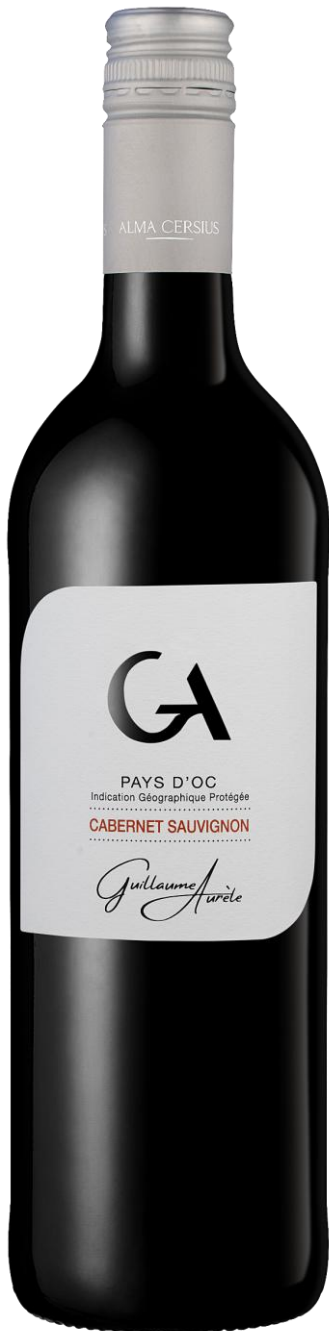


Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.