

Référence pour l'Export uniquement.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025



Cépage
100 % Merlot



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 truffe et de fruits noirs, tels que la prune ou la cerise. En bouche, des notes d'épices et de sous bois.



Accords mets & vins

Ample et étoffé, de l'apéritif salé au dessert cacaoté, il s'apprécie spécialement sur un gigot d'agneau, un chevreuil sauce grand veneur ou en toute simplicité sur des grillades.



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.