



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025

Cépages

Grenache	30%
Cinsault	30%
Syrah	30%
Merlot	5%
Cabernet Sauvignon	5%



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

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin afin de préserver la fraîcheur des baies.

Pressurage direct et séparation des presses.

Débourbage puis vinification à basse température.

Assemblage des 5 cépages après vinification.



Dégustation

Robe d'un léger rose Tourmaline. Belle tenue, offrant un nez floral et une bouche ronde et gourmande sur la fraise des bois, tonifiée par un brin de vivacité. Un rosé tendre, gouleyant, d'une agréable simplicité aromatique. Un style convivial.



Accords mets & vins

A déguster sur des salades de gésiers confits, ou sur une cuisine italienne comme la Bruschetta.

