



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025



Cépage

100 % 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'elixirs 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.

Macération pelliculaire de 6 à 8 heures.

Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair et fermentation.

Vinification à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois.



Dégustation

Nez intense de cassis, de pamplemousse et de fruits exotiques, suivi par de légères notes minérales de pierre à fusil. Puissant, gras, riche et ample en bouche.



Accords mets & vins

Excellent avec des mets à base de poisson comme une bouillabaisse, une papillote de merlan aux asperges, ou encore une brandade de morue.



Récompenses

Argent - Concours Général Agricole 2026



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.

Référence pour l'Export uniquement.