



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.

Référence pour l'Export uniquement.

IGP Pays d'Oc | Millésime 2025

Cépage

100 % Syrah

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 notes de violette et de cerise à l'eau de vie. Belle densité en bouche suivie par une finale poivrée et « réglissée ».

Accords mets & vins

Bon partenaire des tapas comme un toast de Soubressade, des viandes rouges mijotées de type bœuf bourguignon et carré d'agneau rôti.