



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.

Référence pour l'Export uniquement.

### **IGP Pays d'Oc | Millésime 2025**

#### **Cépage**

100 % Viognier

#### **Histoire**

Les vins Guillaume Aurele 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 et éviter toute oxydation.

Pressurage, débourbage.

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

#### **Dégustation**

Nez puissant aux notes de pêches de vigne et d'abricots confits. Un vin croquant aux arômes de tarte à l'abricot, avec une belle ampleur, une persistance et une superbe tenue en bouche.

#### **Accords mets & vins**

Surprenant à l'apéritif, plaisant sur un poisson grillé comme un steak de thon sauce vierge, un plat exotique type poulet au curry, à oser sur des fromages type brie truffé.