



**IGP Pays d'Oc | Millésime 2025**



### **Cépage**

100 % Pinot Noir



### **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**

Aux arômes de griotte et de violette. Un vin rond et fruité avec des tanins fins.



### **Accords mets & vins**

Idéal avec des viandes comme des cailles rôties, une viande des Grisons ou un fromage tel le Rocamadour.



### **Récompenses**

**Or** - Concours des Grands Vins de France Mâcon 2026  
**Argent** - Concours Mundus Vini 2026



Degré : 13,5% vol.