

GUILLAUME AURELE

IGP Pays d'OC



Ces vins sont réservés aux épicuriens de l'instant, aux curieux de la vie, à ceux qui cultivent un jardin magnifique de saveurs et d'arômes.

Guillaume et Aurèle, un double prénom né de la rencontre du vinificateur et de l'ambassadrice du vignoble.



CEPAGES BLANCS

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Macération pelliculaire de 4 heures pour le CHARDONNAY et de 6 à 8 heures pour le SAUVIGNON.

VIIGNIER :

Pressurage, débourbage.

CHARDONNAY et SAUVIGNON :

Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair des jus et fermentation. Vinification à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois pour chaque cépages.

CEPAGES ROUGES

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.



VIIGNIER

Nez puissant aux notes de pêches de vignes et d'abricots confits. Un vin croquant aux arômes de tarte aux abricots avec une belle ampleur, une persistance et une superbe tenue en bouche. A l'apéritif, le Viognier est surprenant, plaisant sur un poisson grillé, à oser sur des fromages..



CHARDONNAY

Nez aux notes beurrées, de noisettes (un Chardonnay Méditerranéen), d'ananas très mûrs et d'agrumes, de pomelos. En bouche, complexe, riche et persistant où se mêlent les arômes exotiques de mangue et d'ananas mûrs, suivi par une finale d'eucalyptus. Ample et persistant, plaisant à l'apéritif ou tout au long du repas, il accompagne parfaitement les poissons en sauce et les gambas grillées...



SAUVIGNON

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



MERLOT

Nez aux arômes de truffes, de fruits noirs telles que la prune ou la cerise. Epices et notes de sous bois en bouche. Ample et étoffé, de l'apéritif salé au dessert cacaoté, il s'apprécie spécialement sur un gigot d'agneau ou en toute simplicité sur des grillades.



CABERNET SAUVIGNON

Nez aux arômes de poivrons grillés, d'épices douces et de réglisse. En bouche, notes de sous bois, de truffes, de pruneaux et de chocolat. Dédié aux amateurs de gibiers, daubes et fromages à pâte dure.



SYRAH ROUGE

Nez aux notes de violettes et de cerises à l'eau de vie. Belle densité en bouche suivi par une finale poivrée et « réglissée ». Bon partenaire des viandes rouges, et parfait sur les mets méditerranéens.



PINOT NOIR

Aux arômes de griotte et de violette. Un vin rond et fruité avec des tanins fins. Idéal avec des fromages ou des viandes grillées.

GUILLAUME AURELE

IGP Pays d'OC




ALMA CERSIUS
CERS - PORTIGNANES | VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL
VILLEVIEUX LES ORÈVRES

3 rue des Vignerons - 34420 Cers - www.almacersius.com