



IGP Pays d'Oc | Millésime 2019



Monocépages

100 % Sauvignon | degré 12,5% vol.
100 % Viognier | degré 13,5% vol.
100 % Chardonnay | degré 13,5% vol.



Histoire

Un accent sur l'élégance de l'étiquette ainsi que sa clarté. Une combinaison de circonstances a conduit à dédier cette gamme à Guillaume et Aurélie. Et pourquoi pas leur propre websérie...
« Les aventures vinambolesques de Guillaume et Aurélie »



Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

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*.

Viognier : Pressurage, débourbage.

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

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



Dégustation

Sauvignon

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. Excellent avec des asperges.

Viognier

Nez puissant aux notes de pêches de vignes 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. Surprenant à l'apéritif, plaisant sur un poisson grillé, à oser sur des fromages.

Chardonnay

Un Chardonnay méditerranéen. Au nez, des notes de brioche et de noisette, d'ananas très mûr et d'agrumes, telles que le pomélo. Complexe, riche et gras en bouche, où se mêlent les arômes exotiques de mangue et d'ananas mûr, 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...



Photos non contractuelles



Photo non contractuelle



IGP Pays d'Oc | Millésime 2019

Cépages



Grenache	30%
Cinsault	30%
Syrah	30%
Merlot	5%
Cabernet Sauvignon	5%

Degré : 12,5% vol.



Histoire

Un accent sur l'élégance de l'étiquette ainsi que sa clarté. Une combinaison de circonstances a conduit à dédier cette gamme à Guillaume et Aurélie. Et pourquoi pas leur propre websérie... « Les aventures vinambolesques de Guillaume et Aurélie »



Terroir

Argilo-calcaire



Vinification

Pressurage direct.
Légère macération pelliculaire avec le cépage Syrah.
Débouillage puis vinification à basse température.
Assemblage des 5 cépages après vinification.



Dégustation

Robe d'un léger rose tourmaline. Belle tenue, offrant un nez floral et une bouche ronde et gourmande sur la fraise des bois, tonifiée par un brin de vivacité. Un rosé tendre, gouleyant, d'une agréable simplicité aromatique. Un style convivial.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2019



Monocépages

100 % Syrah | degré 13,5% vol.
100 % Merlot | degré 13,5% vol.
100 % Cabernet Sauvignon | degré 13,5% vol.
100 % Pinot Noir | degré 13,5% vol.

Histoire

Un accent sur l'élégance de l'étiquette ainsi que sa clarté. Une combinaison de circonstances a conduit à dédier cette gamme à Guillaume et Aurélie. Et pourquoi pas leur propre websérie...
« Les aventures vinamboliques de Guillaume et Aurélie »



Terroir

Argilo-calcaire

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

Syrah

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

Merlot

Nez aux arômes de truffe et de fruits noirs, tels que la prune ou la cerise. En bouche, des notes d'épices et de sous bois. 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 poivron grillé, d'épices douces et de réglisse. En bouche, notes de sous bois, de truffe, de pruneau et de chocolat. Dédié aux amateurs de gibiers, daubes et fromages à pâte dure.

Pinot Noir

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



Photos non contractuelles



Guillaume Aurèle Sauvignon 2019
Or - Concours des Vinalies Nationales 2020



Guillaume Aurèle Viognier 2019
Or - Concours Général Agricole de Paris 2020



Guillaume Aurèle Chardonnay 2019
Or - 84/100 Gilbert & Gaillard - Challenge International 2020



Guillaume Aurèle Rosé 2019
Or - Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2020
Or - 70 Millions de Dégustateurs 2020
Argent - Concours Général Agricole de Paris 2020
Argent - Concours des Vinalies Internationales 2020
Argent - Concours Terre de Vins 2020



Guillaume Aurèle Syrah 2019
Or - 86/100 Gilbert & Gaillard - Challenge International 2020



Guillaume Aurèle Merlot 2019
Or - Concours Général Agricole de Paris 2020
Or - 85/100 Gilbert & Gaillard - Challenge International 2020



Guillaume Aurèle Cabernet Sauvignon 2019
Or - Concours Général Agricole de Paris 2020
Or - 85/100 Gilbert & Gaillard - Challenge International 2020



Guillaume Aurèle Pinot Noir 2019
Or - Concours Terre de Vins 2020
Or - Concours Mondial des Féminales 2020
Or - 88/100 Gilbert & Gaillard - Challenge International 2020
Argent - Concours des Vinalies Internationales 2020
Argent - Concours International de Lyon 2020
Argent - Concours des Vins Elle à Table 2020

