



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Grain de Bio

Rouge

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : Vin de France
- **Origine** : FRANCE
- **Type de vin** : Biologique



Cépages : Assemblage de Grenache, Syrah et Carignan



Terroir : Cette cuvée est issue de vignes implantées dans le vignoble du Languedoc-Roussillon. Vignoble qui bénéficie d'un climat chaud et sec, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer des vins expressifs.



Viticulture : Le vignoble est conduit en cordon de royat pour les Syrah, Carignan et en gobelet pour le Grenache. Une partie du vignoble est irriguée, pour répondre au stress hydrique que subissent les vignes. 100% du vignoble est conduit et certifié en Agriculture Biologique.



Vinification : La vendange est éraflée avant encuvage. Une partie est vinifiée en macération courte à des températures comprises entre 24 et 26°C. L'autre partie est vinifiée à des températures plus élevées (26 – 28°C) avec une durée de macération sous marc plus longue (15 à 18 jours selon la qualité). L'assemblage de ces jus apporte complexité, fruits et épices.



Dégustation : La robe est rouge intense avec des reflets violets. Le nez est complexe, avec des notes de fruits noirs et d'épices douces. La structure est souple, les tanins fins et fondants. C'est un vin digeste et gourmand.



Gastronomie : Se dégustera sur une ratatouille ou accompagné de charcuterie. Idéal avec entrées froides.



Logistique

Bouteille

- Type : BDX Litre
- Hauteur : 30 cm.
- Poids : 1.50 kg
- Gencod :-

Carton

- Dimensions : 26x17x31 cm
- Poids : 9.18 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod :-

Couche

- Nombre de cartons : 19
- UCV/Couche : 114

Palette

- Dimensions : 80x120x180 cm
- Poids : 900 kg
- Nombre de couches : 5
- Cartons/Palette : 95
- UCV/Palette : 570