



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Lâchez les Fauves

Fauve Rosé

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : IGP Pays d'Oc
- **Origine** : Occitanie
- **Type de vin** : **BIO**



Cépages : Assemblage de Syrah et de Grenache.



Terroir : Sol argilo calcaire.



Viticulture : Vieilles vignes palissées conduites en cordon de Royat. 6 à 7 bourgeons laissés à la taille, pour limiter les rendements et privilégier la maturité du fruit.



Vinification : Vendanges de nuit, afin de préserver la fraîcheur du fruit. Les raisins sont directement pressés par pressoir pneumatique. Seuls les premiers jus sont conservés. Les fermentations se font à faibles températures (18°C) et sont rapides (7 jours). Après fermentation alcoolique, les vins sont conservés en cuve inox avec un bon niveau de gaz carbonique durant 4 à 6 mois.



Dégustation : Robe légère, nez de framboise et de cassis. La bouche est souple, gourmande. Bel équilibre, tout en rondeur, avec un jus plutôt gouleyant, avec une pointe d'épices.



Gastronomie : Le rosé Fauve conviendra parfaitement sur des assiettes et assortiments de saison. Des mets frais comme du guacamole, du saumon, une salade de gésiers ou du fromage de chèvre frais. Ou bien des plats plus gourmands comme une tajine de veau, une paëlla. Sera également idéal pour l'apéritif.



Logistique

Bouteille

- Type : BG Caractère
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.20 kg
- Gencod : 3569401012410

Carton

- Dimensions : 26x17x31 cm
- Poids : 7.38 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod : -

Couche

- Nombre de cartons : 20
- UCV/Couche : 100

Palette

- Dimensions : 80x120x180 cm
- Poids : 760 kg
- Nombre de couches : 5
- Cartons/Palette : 100
- UCV/Palette : 600