



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 02/2019

Grain de Bio Blanc

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : Vin de l'UE
- **Origine** : France
- **Type de vin** : Biologique



Cépages : Grenache, Viognier



Terroir : Cette cuvée est issue de vignes implantées sur les hauteurs du Languedoc, à l'intérieur des terres. Le climat y est méditerranéen : chaud, sec et aride. Toutefois l'altitude offre de belles amplitudes de températures les nuits d'été, ce qui permet d'atteindre des maturités optimales.



Viticulture : Le vignoble est entièrement conduit en cordon de royat. Une partie du vignoble est irriguée, pour répondre au stress hydrique que subissent les vignes. Le vignoble est conduit et certifié en Agriculture Biologique.



Vinification : La vendange a lieu la nuit, pour éviter les fortes chaleurs de la journée. Les raisins sont directement pressés puis les jus débourbés à froid (3°C). La fermentation alcoolique se fait en phase liquide à 19°C pendant environ 10 jours.



Dégustation : La robe est brillante, avec des reflets verts. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits à chair jaune, de poire. La structure est souple, l'équilibre soutenu par une belle fraîcheur.



Gastronomie : Se déguste à 8-10°C avec des poissons, fruits de mer ou sur un fromage de chèvre.



Logistique

Bouteille

- Type : BDX Litre
- Hauteur : 230 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