



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

365 Jours Par An (Sans Soufre Ajouté) Chardonnay

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



Cépages : 100% Chardonnay



Terroir : Vignoble en terrain profond situé aux portes de la Camargue. Le terroir est à dominante sableuse.



Viticulture : Les vignes sur fil bénéficient d'une irrigation en goutte à goutte au printemps, car les sols sont drainants. La cueillette est mécanique.

Vinification : Les vendanges mécaniques sont suivies d'un passage au pressoir pneumatique direct inerte au gaz neutre.

Après un débourbage strict à froid, la fermentation alcoolique est réalisée par ensemencement des levures rapide à froid à 18°C.

La fermentation malolactique est opérée en totalité.

Cette cuvée aux arômes variétaux typique du Chardonnay bénéficie d'un élevage sur lies fines.

La mise en bouteille a lieu rapidement après vinification par transfert sous gaz neutre.

Dégustation : Voici un Chardonnay floral et vif plein de subtilité. Les arômes prédominants sont la pêche et les agrumes. Se déguste de 6 à 8°C dès ouverture de la bouteille.



Logistique

Bouteille

- Type : Bordeaux Clara
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.35 kg
- Gencod : 3569401009786

Carton

- Dimensions : 25x17x31 cm
- Poids : 8.28 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod : -

Couche

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

Palette

- Dimensions : 80x120x180 cm
- Poids : 850 kg
- Nombre de couches : 4
- Cartons/Palette : 100
- UCV/Palette : 600