FICHE TECHNIQUE

Maison Vialade Chardonnay

01/2024

Appellation : IGP Pays d'OC
Producteur : Claude Vialade
Type de vin : Blanc Bio et Vegan
Cépages : 100% Chardonnay

Terroir :

Littoral méditerranéen, zone de Béziers. Ce climat favorise le développement aromatique des raisins. Les parcelles sélectionnées sont sur des sols de galets roulés qui restituent la chaleur la nuit. On obtient ainsi des vins d'une belle maturité et d'une grande concentration.

Viticulture :

Culture selon les cahiers des charges de l'Agriculture Biologique. Conduite de la vigne sur fil. Les parcelles sont vendangées mécaniquement, certaines parcelles issues de sélections rigoureuses sont vendangées manuellement. Le rendement est de 70hl/ha.

Vinification :

Les tests de maturité décident de la date des vendanges. Egrappage et macération pelliculaire courte. Un léger levurage en début de fermentation permet une belle extraction aromatique. Le débourbage des jus se fait à 7°C. La fermentation se déroule avec un contrôle régulier des températures. Une partie des jus est vinifiée avec des douelles de chênes français pour développer les notes épicées et grillées.

Dégustation :

Belle robe dorée. Nez agréable de fruits exotiques et d'agrumes bien murs. La bouche est ample, vive et complexe. Le vin exprime des notes d'ananas, de pamplemousse, de fenouil qui suivent la mise en bouteille, évolue agréablement pendant 2 à 3 ans. Température de dégustation : 8-10°C.

Gastronomie :

Ce vin est parfaitement indiqué pour accompagner un moment de détente, une lecture ou partager un apéritif. Il accompagne les poissons ou sauces, ainsi que les viandes blanches, les pâtes à la crème. On peut également le déguster seul, ne lisant un bon livre, ou en discutant entre amis.

LOGISTIQUE

Bouteille
Type : BDX Caractère
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,20 kg
EAN : -

Carton
Dimensions : 24 x 16 x 31 cm
Poids : 7,38 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche
Nombre de Cartons : 25
UCV / Couche : 150

Palette
Dimensions : 120 x 80 x 150 cm
Poids : 760 kg
Nombre de couches : 4
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600

www.saint-auriol.com
(33) +4 68 58 15 15
@lesdomainesauriol
info@les-domaines-auriol.eu
DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS
Les Domaines Auriol SAS, 12 rue Gustave Eiffel - Gaujac
11204 Lézignan Corbières - France