



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Réserve du Champ des Nummus Limoux

- **Producteur** : Mr Terrier et Mr Colloray
- **Appellation** : AOP Limoux
- **Origine** : Occitanie
- **Type de vin** : **BIO**



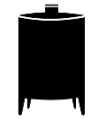
Cépages : Chardonnay 100% rendement : ~ 30 à 40 HI / Ha



Terroir : Haute Vallée de l'Aude. Ilot de 12 Ha de Chardonnay planté en 1972, situé entre 400 et 450 mètres d'altitude et orienté au sud/sud-est. Le sous-sol est argilo-calcaire et la couche superficielle graveleuse est composée de terres noires, riches en schistes, graves et nummulites. Ces vignes de Chardonnay sont installées face aux Pyrénées. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation.



Viticulture : Vendanges manuelles.



Vinification : Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débordage, le moût est entonné en barriques par gravité. La proportion de fûts neufs est de 20% et 80% de 1 vin et 2 vins. Les fermentations alcooliques et malolactiques se déroulent en fûts et l'élevage sur lies fines est rythmé par des batonnages réguliers jusqu'au mois de Juin qui suit la récolte. L'appellation Limoux possède les conditions de production les plus restrictives de toutes les appellations de vins françaises. La vendange manuelle, la vinification et l'élevage en contenants en bois sont obligatoires. Les vins ne peuvent être mis sur le marché qu'à partir du mois de Mai qui suit la récolte soit 8 mois minimum.



Dégustation : Nez minéral, complexe, où se mélangent des notes de fruits mûrs, de fleurs et d'épices. La bouche est ample, structurée, riche et d'une grande élégance toute en longueur. La finale suave laisse percevoir une belle fraîcheur et un potentiel de garde d'au moins 5 années.



Gastronomie : Dès l'apéritif avec des toasts de foie gras ou lors d'un repas. Ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et de crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvre.



Logistique

Bouteille

- Type : BG Cépage
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.50 Kg
- Gencod :-

Carton

- Dimensions : 28x19x31 cm
- Poids : 9.18 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod :-

Palette

- Dimensions : 80x120x180 cm
- Poids : 940 kg
- Nombre de couches : 5
- Cartons/Palette : 95
- UCV/Palette : 570

Couche

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