

FICHE TECHNIQUE



Carignan 50ans d'âge

La Force de l'Âge

10/2023

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Producteur : Claude Vialade

Type de vin : Rouge

Cépage : 100% Carignan

Terroir :

Les vignes sont situées sur des sols de schistes dégradés, sur les contreforts des Pyrénées, surplombant la plaine du Roussillon. Le climat est tempéré par la douceur maritime apportée par la Méditerranée, marqué par la force de la Tramontane, vent dominant et un ensoleillement exceptionnel.

Viticulture :

Ce vignoble est caractérisé par ses vignes en terrasses. Ces vieilles vignes de Carignan, sont conduites en, taille gobelet. Les vendanges sont manuelles.

Vinification :

Les grappes sont récoltées à la main, égrappées, foulées et les raisins sont encuvés. La vinification est ensuite menée en macération traditionnelle, avec une attention particulière aux températures. Remontage en début de fermentation et délestage en deuxième phase permettent d'amener la concentration.

Dégustation :

Le vin a une robe noire intense avec des reflets violets. Le nez est puissant sur des notes de petits fruits noirs confiturés et d'épices. La bouche est concentrée et fondue. Température de service : entre 16 et 18°C.

Gastronomie :

Vin pouvant accompagner tout un repas, il s'accorde aux charcuteries de pays, aux viandes en sauces et aux fromages à pâte molle.

CLAUDE VIALADE
femme du vin

LOGISTIQUE

Bouteille

Type : BG Cépage
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,50 kg
EAN : -

Carton

Dimensions : 28 x 19 x 31 cm
Poids : 9.18 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche

Nombre de Cartons : 19
UCV / Couche : 114

Palette

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 940 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 95
UCV/Palette : 570



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS