



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Elégance 43.06° Nord Chardonnay

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



Cépage : 100% Chardonnay



Terroir : Le vignoble se situe sur les hauts gradins de l'amphithéâtre que forme le Golfe du Lion, vers Limoux. Il bénéficie d'un climat plus continental que méditerranéen, sec, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer des vins expressifs.



Viticulture : Vignoble conduit en espalier et mécanisé, la technicité et la rigueur à la parcelle permettent de mener les raisins jusqu'à leur plus belle maturité. Cépage conduit selon les cahiers des charges de l'agriculture biologique et certifié par un organisme Européen.



Vinification : Les raisins sont vendangés mécaniquement de nuit afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Après tri mécanique, les raisins subissent une faible macération pelliculaire, avant le pressurage par pressoir pneumatique. Le débordage de 48h à 5°C permet d'obtenir des jus clairs. La fermentation se fait sous contrôle des températures, en une petite dizaine de jours. La maîtrise du froid et de l'O₂ permet de raisonner les apports en sulfites. Après fermentation, les vins sont soutirés et élevés au contact de douelles, durant 1 mois.



Dégustation : Robe jaune, avec des reflets verts. Le nez révèle des arômes d'abricot, de vanille et de cannelle. La bouche est ample, délicatement boisée. Température de dégustation : 12°C.



Logistique

Bouteille

- Type : BG Cépage
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.05 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