



**DOMAINES AURIOL**

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

# Cuvée Saint Auriol

## Rouge 25cl

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : Vin de France
- **Origine** : Occitanie



**Cépages** : Ce vin rouge est un assemblage de Merlot, Carignan et de Syrah. La proportion exacte est définie sur dégustation avant la mise en bouteille.



**Terroir** : Vignoble bordant le cordon du littoral méditerranéen, zone de l'étang de Thau. Il bénéficie d'un climat tempéré par la proximité de l'étang, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins au profil varié.



**Viticulture** : Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées en cordon de Royat ainsi qu'en Guyot.



**Vinification** : La vendange se fait mécaniquement puis elle est triée et éraflée. La fermentation se fait avec un contrôle des températures et des remontages réguliers. La cuvaison est de 12 jours.



**Dégustation** : La robe est intense aux reflets violets et son nez est puissant, avec des notes de fruits rouges et noirs mûrs. La bouche est souple et les tannins doux avec une bonne intensité aromatique. Température de consommation : 18°C.



**Gastronomie** : Parfaitement indiqué, avec les charcuteries, les grillades et les fromages.



### Logistique

#### Bouteille

- Type : Bordelaise 25cl à vis
- Hauteur : 20 cm
- Poids : 0.43 kg
- Gencod 3569401002053

#### Carton

- Dimensions : 23x23x21 cm.
- Poids : 5.52 kg
- UCV/Carton : 12
- Gencod 3569403002051

#### Palette

- Dimensions : 120x80x150 cm
- Poids : 750 kg.
- Nombre de couches : 6
- Cartons/Palette : 132
- UCV/Palette : 1584

#### Couche

- Nombre de cartons : 22
- UCV/Couche : 264