



**DOMAINES AURIOL**

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 07/2021

# Les Rivages Cinsault

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : Vin De France
- **Origine** : France



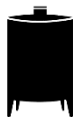
**Cépages** : Cinsault



**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 fruité et aromatique.



**Viticulture** : Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. On rencontre les deux types de taille en cordon de Royat et en gobelet.



**Vinification** : La vendange se fait mécaniquement puis elle est triée et ensuite pressurage direct sur pressoir pneumatique avec une macération courte (3 heures), en atmosphère protégée. La fermentation s'effectue ensuite sur 10 à 15 jours maxima.



**Dégustation** : Couleur rosée brillante intense avec des reflets violets. Nez aromatique assez persistant et frais, long en bouche. Bouche fraîche et aromatique.

Température de dégustation : 12°C.



**Gastronomie** Parfaitement indiqué en vin d'apéritif, il accompagne l'entrée des repas : salades, charcuteries, ainsi que les grillades aux herbes de Provence et les légumes poêlés ou grillés.



## Logistique

### Bouteille

- Type : BDX Litre
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.50 kg
- Gencod :-

### Carton

- Dimensions : 26x17x31 cm
- Poids : 9.18 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod :-

### Palette

- Dimensions : 80x120x180 cm
- Poids : 900 kg
- Nombre de couches : 5
- Cartons/Palette : 95
- UCV/Palette : 570

### Couche

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