



VIALADE & FILS
DOMAINES ET NATURE

VIALADE & FILS

Z.I. Gaujac, 12 Rue Gustave Eiffel,
11200 Lézignan-Corbières, France

04.68.58.15.15

info@vialadefils.com

www.vialade-et-fils.com



MONTMIJA SIGNATURE

AOP CORBIÈRES



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Rouge BIO

CÉPAGES : 45% Syrah, 25% Grenache, 25% Carignan et 5% Mourvèdre

TERROIR : Le vignoble se trouve entre les communes de Ribaute et Durban, toutes en appellation Corbières. Le vignoble principal, Montmija se caractérise par un sol de schistes et argilo-calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen.

VITICULTURE : Ces vignobles sont cultivés en Agriculture Biologique et certifiés AB. La conduite est adaptée au cépage. Le rendement est de 40 hl maximum par hectare.

VINIFICATION : La cuvée est une sélection au terroir des meilleures parcelles de Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre. La vendange est en partie manuelle et en partie mécanique. La vinification se fait avec remontages quotidiens (avec contrôle des températures). La macération est de 25 à 30 jours. Pas d'élevage en fût. Une partie de la Syrah est vinifiée en macération carbonique. Mourvèdre, Grenache et Carignan sont égrappés.

DÉGUSTATION : Ce vin riche, élégant et concentré possède un caractère fruité et épicé. Cette cuvée complexe et charpentée fleurit bon les arômes de garrigue environnante. Température de dégustation : 18°C.

GASTRONOMIE : Elle est parfaitement indiquée pour consommer tout au long des repas, sur des viandes grillées ou mijotées, sur volaille et gibier ainsi que les gâteaux au chocolat noir et bien entendu les fromages.

BOUTEILLE

Type : BG Paris
Hauteur : 26 cm
Poids : 1,35 kg

CARTON

Dimensions : 21 x 31 x 28 cm
Poids : 8,37 kg
UCV/Carton : 6

COUCHE

Nombre de Cartons : 12
UCV / Couche : 60

PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 603 kg
Nombre de couches : 6
Cartons/Palette : 72
UCV/Palette : 432