



**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



## GRAIN DE BIO - ROSÉ

VIN DE FRANCE



**PRODUCTEUR :** Claude Vialade

**TYPE DE VIN :** Vin rosé BIO

**CÉPAGES :** Grenache, Merlot et Syrah

**TERROIR :** Cette cuvée est issue de vignes implantées dans le Languedoc, sur les terres fertiles de la région de Béziers. Le climat y est méditerranéen : chaud et sec. Toutefois l'influence de la mer offre de belles amplitudes de températures, ce qui permet d'atteindre des maturités optimales.

**VITICULTURE :** Le vignoble est conduit en cordon de royat et guyot pour permettre une aération maximale des grappes. Une partie du vignoble est irriguée, pour répondre au stress hydrique que subissent les vignes. Le vignoble est conduit et certifié en Agriculture Biologique.

**VINIFICATION :** La vendange a lieu la nuit, pour éviter les fortes chaleurs de la journée. Les raisins subissent, au sein des pressoirs, une macération courte (2 à 4h). Le pressurage est suivi d'un débouillage qui permet de soutirer un jus clair qui est ensuite levuré. La fermentation alcoolique se fait à température modérée (14 – 16°C) pendant environ 15 jours.

**DÉGUSTATION :** La robe est rose clair avec des reflets bleutés. Le nez est fruité, avec des notes de fraise fraîche, de framboise et de bourgeons de cassis. La bouche est fraîche, ample, gourmande. Température de consommation : 10 à 12°C.

**GASTRONOMIE :** Ce vin se déguste en apéritif et accompagne parfaitement salades, poulet ou plats exotiques.

### BOUTEILLE

Type : BDX Litre  
Hauteur : 30 cm  
Poids : 1,50 kg

### CARTON

Dimensions : 26 x 17 x 31 cm  
Poids : 9,18 kg  
UCV/Carton : 6

### COUCHE

Nombre de Cartons : 19  
UCV / Couche : 114

### PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm  
Poids : 900 kg  
Nombre de couches : 5  
Cartons/Palette : 95  
UCV/Palette : 570