



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



ELEGANCE 43.06° NORD PINOT NOIR

IGP PAYS D'OC



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Vin rouge BIO

CÉPAGES : 100% Pinot Noir

TERROIR : Le vignoble se situe sur les hauts gradins de l'amphithéâtre que forme le Golde 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 un tri mécanique, une partie des raisins va être thermovinifiée pour révéler arômes et couleur, puis fermentée en phase liquide, comme un rosé. L'autre partie des raisins sont encuvés pour subir une courte macération pré fermentaire à froid de 24h à 12°C. La température est alors augmentée pour favoriser le départ de la fermentation alcoolique. Quand les deux parties ont finis de fermenter, l'assemblage est réalisé à la dégustation. Après fermentation, les vins sont soutirés et élevés au contact de douelles, durant 1 mois.

DÉGUSTATION : Jolie couleur rouge rubis, arômes de cassis, de cerise noire et de grains torréfiés. La bouche est souple, délicatement boisée. Température de dégustation : 16°C-18°C.

BOUTEILLE

Type : BG Caractère
Hauteur : 29 cm
Poids : 1,14 kg

CARTON

Dimensions : 24,8 x 16,6 x 29,6 cm
Poids : 7,20 kg
UCV/Carton : 6

COUCHE

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 100

PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 720 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600