



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



LE BISTRO MONTMIJA - ROUGE

VIN DE FRANCE



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Rouge BIO & Vegan

CÉPAGES : Merlot et Carignan

TERROIR : Les vignes utilisées pour cette cuvée se situent le long du littoral Méditerranéen. Le climat typiquement méditerranéen, facilite la culture de la vigne en Agriculture Biologique. Le sol est du tertiaire ou du quaternaire : argilo-calcaire ou alluvions.

VITICULTURE : Nous avons là un vignoble de sous berge, bien équilibré, restructuré voici 30 ans en grandes parcelles qui permettent de cultiver rationnellement. Les Carignans sont menés en gobelet, les Merlots en cordon et palissés à 2 fils. Certifié Agriculture Biologique, le rendement est de 70 hl maximum par hectare.

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés mécaniquement puis égrappés à la réception. Une macération pré-fermentaire à froid permet de développer les arômes de petits fruits rouges. Intervient ensuite la fermentation à basse température (20°C) qui donne la typicité et le fruité de la cuvée. Edulcoration "d'adaptation" avec 3 à 5 gr/L avant embouteillage.

DÉGUSTATION : Fruité et d'une jolie couleur rubis brillant. La cuvée est tout en souplesse. Nez assez intense aux notes amyliques de fruits rouges, frais.
Température de consommation : 16 à 18°C.

GASTRONOMIE : Parfaitement indiqués pour consommer tout au long des repas, sur des "BBQ", des charcuteries ou fromages.

BOUTEILLE

Type : BDX Caractère
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,150 kg

CARTON

Dimensions : 23 x 15,4 x 30 cm
Poids : 7,12 kg
UCV/Carton : 6

COUCHE

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 120

PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 150 cm
Poids : 712 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600