



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



LÂCHEZ LES FAUVES - FÉROCE !

IGP PAYS D'OC



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Rouge bio

CÉPAGES : Merlot

TERROIR : Sol argilo calcaire.

VITICULTURE : Vignes conduites en palmette pour le Merlot.

VINIFICATION : Vendanges tôt le matin, pour préserver le fruit. Les raisins sont égrappés, puis mis en cuve. La fermentation alcoolique démarre rapidement, autour de 25°C, puis les températures sont abaissées autour de 20°C afin de préserver les arômes. La fermentation malolactique se fait en présence de douelles de chêne français.

DÉGUSTATION : Robe violette profonde, arôme de cassis, notes vanillées. Bouche ronde et longue. Le Merlot apporte toute l'expression d'un vin rouge à la fois accessible mais également plein de complexité.

GASTRONOMIE : Ce vin rouge « féroce » est à déguster autour de viandes blanches en sauce, un civet de lapin, voire des viandes rouges grillées. À déguster également autour d'assiettes de charcuterie et de fromages puissants comme un Bleu des Causses.

BOUTEILLE

Type : BG Caractère
Hauteur : 30 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