



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



INFLUENCES NATURELLES

IGP PAYS D'OC



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Vin rouge biodynamique (Demeter) et biologique (Ecocert)

CÉPAGES : Syrah et Grenache

TERROIR : Vignes situées entre Narbonne et la Méditerranée.

VITICULTURE : C'est la viticulture biodynamique qui est utilisée. Cette méthode cherche à renforcer la vitalité de la plante en améliorant les échanges naturels entre le sol, les roches, le ciel et la plante.

VINIFICATION : Les raisins sont ramenés à pleine maturité à la main en caissette de 15kg. Vinification douce, extraction par remontages suivant dégustation.

DÉGUSTATION : C'est un vin long en bouche, sur le fruit rouge et offre une belle fraîcheur.

GASTRONOMIE : Il fait le bonheur des viandes rouges goûteuses et grillées. Il est parfait avec un bon barbecue et des légumes grillés.

BOUTEILLE

Type : BDX Clara
Hauteur : 30 cm
Poids : 1.35 kg

CARTON

Dimensions : 25x17x31 cm
Poids : 8.28 kg
UCV/Carton : 6

COUCHE

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 100

PALETTE

Dimensions : 80x120x180 cm
Poids : 850 kg
Nombre de couches : 4
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600