



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 - COUP DE GUEULE !

IGP PAYS D'OC



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Blanc Bio

CÉPAGES : Sauvignon

TERROIR : Sol argilo calcaire.

VITICULTURE : Vignes palissées conduites en Guyot. La canopée est importante, afin de garantir la bonne maturation et l'aromatique du raisin.

VINIFICATION : Vendanges de nuit, afin de préserver la fraîcheur du fruit. Les raisins sont directement pressés par pressoir pneumatique. Une bonne proportion de bourbes est conservée, pour apporter l'équilibre et l'expression aromatique. Les fermentations se font à faibles températures (16-18°C) et sont rapides (7 jours). Après fermentation alcoolique, les vins sont conservés en cuve inox sur lies fines durant 4 à 6 mois.

DÉGUSTATION : Arômes de citron jaune et de pamplemousse rose. La bouche est vive mais bien équilibrée, gourmande. Un blanc punchy et tout en fraîcheur.

GASTRONOMIE : Le Coup de Gueule s'associera très bien avec des fruits de mers comme des couteaux ou des tenilles, mais aussi des plats plus raffinés comme la dinde farcie aux pommes ou encore des salicornes. Il pourra aussi convenir pour des fromages comme le Pélardon ou un Rocamadour.

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