



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 43.74° MÉRIDIONALE VIOGNIER



IGP PAYS D'OC

PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Vin blanc BIO

CÉPAGES : 100% Viognier

TERROIR : Les vignes sont sur des sols caillouteux avec une belle exposition plein sud, le climat méditerranéen permet une expression optimale du fruit.

VITICULTURE : Un important travail du sol est appliqué pour la conduite en Agriculture Biologique. La récolte se fait à une maturité modérée, afin de garder une approche moderne de ce cépage typique.

VINIFICATION : Une petite macération pelliculaire se fait à basse température. La fermentation se fait entre 14° et 16°C afin d'exhauster les saveurs du Viognier. Cela permet de mettre en valeur le gras du Viognier, qui est compensé par la fraîcheur apporté par une bonne maîtrise des vendanges. Un élevage sur lie est réalisé pour apporter de la complexité aromatique au vin.

DÉGUSTATION : Le nez est typique du Viognier avec des notes prononcées d'abricot, de pêches ou de fruits exotiques comme le litchi. L'attaque est franche avec une belle ampleur en bouche, et un équilibre sur la longueur.

GASTRONOMIE : Est parfait pour les apéritifs estivaux, accompagné de grillades asiatiques ou de viande blanche en sauce. Il sublimerait les fromages de chèvre frais.

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