



**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



## GRAIN DE BIO - ROUGE

VIN DE FRANCE



**PRODUCTEUR :** Claude Vialade

**TYPE DE VIN :** Vin rouge BIO

**CÉPAGES :** Grenache, Syrah et Carignan

**TERROIR :** Cette cuvée est issue de vignes implantées dans le vignoble du Languedoc-Roussillon. Vignoble qui bénéficie d'un climat chaud et sec, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer des vins expressifs.

**VITICULTURE :** Le vignoble est conduit en cordon de royat pour les Syrah, Carignan et en gobelet pour le Grenache. Une partie du vignoble est irriguée, pour répondre au stress hydrique que subissent les vignes. 100% du vignoble est conduit et certifié en Agriculture Biologique.

**VINIFICATION :** La vendange est éraflée avant encuvage. Une partie est vinifiée en macération courte à des températures comprises entre 24 et 26°C. L'autre partie est vinifiée à des températures plus élevées (26 – 28°C) avec une durée de macération sous marc plus longue (15 à 18 jours selon la qualité). L'assemblage de ces jus apporte complexité, fruits et épices.

**DÉGUSTATION :** La robe est rouge intense avec des reflets violets. Le nez est complexe, avec des notes de fruits noirs et d'épices douces. La structure est souple, les tanins fins et fondants. C'est un vin digeste et gourmand.

**GASTRONOMIE :** Se dégustera sur une ratatouille ou accompagné de charcuterie. Idéal avec entrées froides.

### BOUTEILLE

Type : BDX Litre  
Hauteur : 30 cm  
Poids : 1,50 kg

### CARTON

Dimensions : 26 x 17 x 31 cm  
Poids : 9,18 kg  
UCV/Carton : 6

### COUCHE

Nombre de Cartons : 19  
UCV / Couche : 114

### PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm  
Poids : 900 kg  
Nombre de couches : 5  
Cartons/Palette : 95  
UCV/Palette : 570