



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Saint Auriol

Réserve Rosé

- **Producteur :** Claude Vialade
- **Appellation :** IGP Pays d'Oc
- **Origine :** Occitanie
- **Type de vin :** HVE



Cépages : Ce vin rosé est un assemblage de Syrah et de Grenache. La proportion exacte est définie sur dégustation avant la mise en bouteille.



Terroir : Vignoble qui se situe proche du littoral, zone de Béziers. Il bénéficie d'un climat typiquement méditerranéen, chaud et humide, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins aux profils diversifiés.



Viticulture : Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées : en cordon de Royat et en gobelet.



Vinification : Vendange mécanique, égrappage et pressurage direct sur pressoir pneumatique avec une macération très courte (3 heures), en atmosphère protégée. La fermentation s'effectue ensuite sur 10 à 12 jours maximum.



Dégustation : Couleur rosée qui tend vers des nuances rosées nacrées selon la mode du jour. Nez aromatique assez persistant et frais, long en bouche. Bouche fraîche et aromatique.
Température de dégustation : 12°C.



Gastronomie : Parfaitement indiqué en vin d'apéritif, il accompagne l'entrée des repas : salades, charcuteries, ainsi que les grillades aux herbes de Provence et les légumes poêlés ou grillés.



Logistique

Bouteille

- Type : BDX Caractère
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.20 kg
- Gencod : 3569401001315

Carton

- Dimensions : 24x16x 31 cm
- Poids : 7.38 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod :-

Couche

- Nombre de cartons : 25
- UCV/Couche : 150

Palette

- Dimensions : 120x80x150 cm
- Poids : 760 kg
- Nombre de couches : 4
- Cartons/Palette : 100
- UCV/Palette : 600