



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Saint Auriol Réserve Blanc

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



Cépages : Ce vin blanc est un assemblage de Marsanne, Roussanne, Sauvignon, et Vermentino. La proportion exacte est définie sur dégustation avant mise en bouteille.



Terroir : Vignoble qui se situe sur les hauts gradins bordant le cordon du littoral, au cœur du terroir du Minervois. Il bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par une altitude moyenne, 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 Guyot.



Vinification : La vendange est mécanique. Egrappage, débourage et macération pelliculaire à froid. Enzymage puis fermentation à basse température à 16° C ou 17°C. Elevage sur lies 2 à 3 mois après les vinifications. Cuves inox, réfrigérées, pour la fermentation et le stockage.



Dégustation : Vin très aromatique, le côté floral est particulièrement développé (fleurs blanches de verger). Moyennement gras en bouche et beaucoup de finesse. A consommer à une température de 12°C.



Gastronomie : Parfaitement indiqué à l'apéritif, en accompagnement de tapas, sur une grillade de poisson, des moules marinières et des fromages de chèvre.



Logistique

Bouteille

- Type : BDX Caractère
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.20 kg
- Gencod : 3569401000677

Carton

- Dimensions : 24x16x31 cm
- Poids : 7.38 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod : -

Couche

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

Palette

- Dimensions : 120x80x150cm
- Poids : 760 kg
- Nombre de couches : 4
- Cartons/Palette : 100
- UCV/Palette : 600