

# Les Domaines Auriol

FINE WINES

Gaujac – BP 79-12, Rue Gustave Eiffel  
 F-11200 Lézignan Corbières Cedex  
 Tél : 33 / 4 68 58 15 15  
 Fax : 33 / 4 68 58 15 16  
 E-mail : [info@saint-auriol.com](mailto:info@saint-auriol.com)  
 Web : <http://www.saint-auriol.com>

## CHATEAU BARONIS A.O.C. CORBIÈRES ROUGE

### Producteur

Claude Vialade & Fils

### Histoire

Ce vignoble était la propriété de la famille Baronis à la Renaissance. Le terroir est particulièrement intéressant. Il s'agit de la côte de Mirailhe, complanté en Carignan de 50 ans d'âge.

### Géographie

Le Domaine est une côte exposée plein sud sur la commune de Lagrasse, et vinifié dans les chais de Saint Auriol.

Le terroir est un éboulis de calcaire pur avec une très bonne perméabilité.

Le climat est typiquement méditerranéen.

### Vignoble et conduite

Ce vignoble de 6 ha planté en rouge est caractérisé par ses vignes en coteaux.

Les anciennes plantations sont taillées en gobelet et les nouvelles en cordon de Royat.

Le rendement est de 50 hl maximum à l'hectare

### Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Carignan de 50 ans d'âge et Grenache.

### Vinification et élevage

Les raisins sont ramassés manuellement. Une macération pré-fermentaire à froid de 72 heures après égrappage est effectuée. Macération à température contrôlée de l'ordre de 3 semaines. Des remontages sont effectués en cours de fermentation. Les grenaches sont éraflés puis légèrement foulés avant la mise en cuve. Pas de passage en fûts, pour retrouver la typicité et l'originalité du produit. Les fermentations sont longues : 18 à 21 jours à température contrôlée.

### Dégustation et gastronomie

Les vins jeunes sont marqués par les tanins mûrs, et les arômes de fruits rouges. Ils sont très épicés et vanillés pour évoluer, tout en rondeur au vieillissement. Les vins sont complexes et racés.

Prêts à boire assez tôt, ce sont des vins qui ont une garde convenable.

Parfaitement indiqués pour consommer tout au long des repas, ils accompagnent très bien les plats campagnards, les viandes grillées ou mitonnées, les volailles et gibiers, et bien entendu les fromages.

Température de dégustation : 17°C.

### Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition allégée cévie verte	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.21	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.38	kg
UCV/carton	6 sans croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401000240	
Gencode carton	Millésime : 2003	3569403000248
Code palette		

