

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
 Web : <http://www.saint-auriol.com>

CHATEAU SALVAGNAC A.O.C. CORBIÈRES ROUGE



Producteur

Claude Vialade & Fils

Histoire

Le vignoble se situe à 12 Km de Saint Auriol, il s'étire sur des croupes à une altitude de 180 m, sur la commune de Saint-Laurent de la Cabrerisse.

L'acquisition de cet flot remonte aux années 1990.

Géographie

Situé sur le terroir de Boutenac, au sommet d'une colline dominant le village de Saint-Laurent de la Cabrerisse.

Les vignes sont plantées sur des sols de grosses graves du miocène riches et profondes, sous un climat chaleureux.

Vignoble et conduite

Les vignes sont conduites en Cordon de Royat. Une attention particulière est portée à la surface foliaire afin de protéger les raisins du soleil et de favoriser une meilleure maturation des baies. Taille précoce, notamment pour le Mourvèdre afin de lui permettre d'arriver à la bonne maturité vers la mi-septembre.

Peu de traitements, juste un désherbant sur le rang pour avoir un pied de vigne propre et une intervention rapide si quelques vers de la grappe apparaissent.

Le rendement est de 30 à 50 hl maximum à l'hectare.

Cépages rouges

Les cépages sont 1/3 en Syrah et 2/3 en Mourvèdre.

Vinification et élevage

Vendanges manuelles et mécaniques. Egrappage et foulage. Macération pré fermentaire à froid. Fermentation à température contrôlée avec remontages quotidiens. Macération d'environ 1 mois.

Elevé 12 mois en barrique de chêne français d'un vin. Une partie des syrahs a fait sa fermentation malolactique en fûts neufs. Les cuves ont été ensuite assemblées et remises en fûts pour l'élevage.

Dégustation et gastronomie

Nez finement boisé. Bouche ample, fruitée avec de légères notes de vanille.

Parfaitement indiqués pour consommer tout au long des repas, sur des viandes grillées ou mitonnées, sur volaille et gibier ainsi que les gâteaux au chocolat noir et bien entendu les fromages.

Température de dégustation : 17°C

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie noire	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.28	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.81	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	803	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401000257	
Gencode carton	Millésime : 2002	3569402000256
	Millésime : 2003	3569403000255
Code palette		