

## CHATEAU SAINT AURIOL A.O.C. CORBIÈRES BLANC EN FÛTS



### Producteur

Claude Vialade & Fils

### Histoire

Le site de Saint Auriol est habité depuis la haute antiquité. Saint Auriol fait partie des domaines romains qui se sont implantés au premier siècle avant Jésus-Christ en Septimanie. Racheté en 1981 par les Vialade-Salvagnac, cuvier et chais ont été rénovés.

### Géographie

Le domaine est situé sur le terroir de Lagrasse, en limite de la Vallée de l'Orbieu.

Ce terroir est un sol argilo-calcaire et grave avec une bonne perméabilité

Le climat sec et des températures chaudes l'été est typiquement méditerranéen.

### Vignoble et conduite

Sur les 43 ha, le vignoble blanc couvre 6 ha et est caractérisé par ses vignes en coteaux.

Les vignes sont taillées en cordon de Royat.

Le rendement est de 35 hl maximum à l'hectare

### Cépages blancs

Ce vin blanc est un assemblage de Marsanne, Roussanne, Malvoisie (Bourboulenc) et Grenache Blanc.

### Vinification et élevage

Les raisins sont cueillis en petits récipients de 40 kg, les jus sont extraits par pressoir horizontal de type vaslin après macération pelliculaire. Une décantation naturelle à froid est pratiquée avant la mise en fûts. La fermentation en fûts se fait par cépage compte tenu des écarts de maturité. Elle est contrôlée par un système de cannes réfrigérantes à circuits d'eau froide. Les assemblages n'interviennent qu'après l'élevage, avant la mise en bouteille. Fermentation avec bâtonnage quotidien environ 15 jours. Les vins sont élevés sur lies fines en fûts avec bâtonnages réguliers 5 à 6 mois déterminé par la dégustation.

### Dégustation et gastronomie

Les cépages supportent particulièrement bien le mariage avec les fûts. Les tanins sont fins, la structure excellente pour une bonne conservation. Arômes de fleurs de verger, de miel et d'agrumes.

Les premières vinifications en fûts ont été pratiquées sur le millésime 89.

A consommer pendant tout le repas, y compris en apéritif, sur les poissons, sur les viandes blanches en sauces ou à la crème, et les desserts pour les vieux millésimes.

Température de dégustation : 12 °C.

### Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie feuille morte	
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	3569401000097	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406000092
	Millésime : 2007	3569407000091
Code palette		