

# 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 SAINT AURIOL A.O.C. CORBIÈRES ROUGE



### 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 est typiquement méditerranéen.

### Vignoble et conduite

Ce vignoble de 43 ha planté essentiellement 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 45 hl maximum à l'hectare.

### Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Syrah (40 %), Grenache (40 %) et Carignan (20 %).

### Vinification et élevage

Les raisins sont cueillis manuellement ou mécaniquement, puis éraflés et légèrement foulés avant la mise en cuve. Macération préfermentaire à froid. Remontages quotidiens pendant la fermentation. Les fermentations durent une dizaine de jours. Par la suite, les vins sont laissés avec le marc pendant un mois. Toutes ces opérations sont effectuées sous température contrôlée.  
 Après pressurage les vins sont mis en barriques. Certains lots font la fermentation malolactique sous bois.  
 Chaque millésime est élevé en fûts de chêne français.

### 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 vers des touches plus animales au vieillissement. Les vins sont élégants, gras, complexes et racés.  
 Les "Verticales", régulièrement organisées pour les prescripteurs, montrent une excellente aptitude au vieillissement.  
 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 chêne	
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	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401000264	
Gencod carton	Millésime : 2006	3569406000269
Code palette		