

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 VIALADE A.O.C. CORBIÈRES BLANC



Producteur

Claude Vialade & Fils

Histoire

Château Vialade est l'alter égo du Château Saint Auriol. Il fait partie des domaines romains qui se sont implantés au premier siècle avant Jésus-Christ en Septimanie. Racheté en 1981 par les Vialade-Salvagnac, vignoble, cuvier et chais ont été entièrement rénovés.

Géographie

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

Ce terroir a un sol argilo-calcaire et graves avec une bonne perméabilité.

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

Vignoble et conduite

Ce vignoble de 36 ha est caractérisé par ses vignes en coteaux.

La taille se fait en cordon de Royat

Le rendement est de 35 hl maximum à l'hectare.

Cépages blancs

6 ha en Marsanne, Roussanne et Grenache blanc

Vinification et élevage

Les raisins sont cueillis manuellement en petits récipients de 40 kg.

Ils sont éraflés puis mis en cuve pour une macération pelliculaire de 24 à 48 heures. Les raisins sont ensuite égrappés et légèrement pressés sur pressoir horizontal de type Vaslin. Nous effectuons ensuite une décantation naturelle par le froid pour clarifier les jus avant fermentation. Fermentation longue de 3 semaines à basse température après levurage.

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 et d'agrumes.

Les premières vinifications en fûts ont été pratiquées sur le millésime 89 qui est encore saisissant de fraîcheur.

A consommer pendant tout le repas, y compris en apéritif, sur les viandes blanches, les fruits de mer et les terrines de poisson.

Température de dégustation : 12 °C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie noire	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.28	kg
Carton		
Dimensions	235 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.81	kg
UCV/carton	6 sans croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	6 x 25 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	803	kg
Nb de couches	4	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401001599	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406001594
Code palette		