



**CHÂTEAU VIALADE  
A.O.C. CORBIÈRES  
ROUGE**



**Producteur**

Claude Vialade & Fils

**Histoire**

Château Vialade est l'alter ego 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 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 grave avec une bonne perméabilité.

Le climat est typiquement méditerranéen.

**Vignoble et conduite**

Ce vignoble de 36 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 50 hl maximum à l'hectare.

**Cépages rouges**

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

**Vinification et élevage**

Les raisins sont cueillis manuellement en petits récipients de 40 kg. Les parcelles de Carignan sont vinifiées en macération à grain entier. Des remontages sont effectués en fin de fermentation. Les fermentations sont longues : 18 à 21 jours à température contrôlée. Les autres cépages sont éraflés puis légèrement foulés avant la mise en cuve. Des pigeages sont pratiqués vers la fin des fermentations. Chaque millésime est intégralement 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, complexes et racés.

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

Température de dégustation : 17°C.

**Logistique**

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cévie chêne	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.28	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.5	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	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401000608	
Gencode carton	Millésime : 2004	3569404000605
	Millésime : 2005	
Code palette		