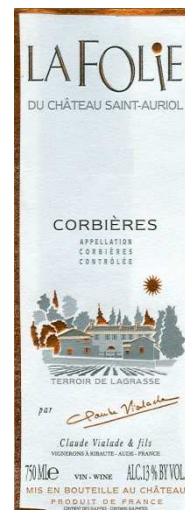


# Les Domaines Auriol

FINE WINES

Gaujac – BP 79-16 - 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>

## LA FOLIE DU CHATEAU SAINT AURIOL A.O.C. CORBIERES ROUGE



### Producteur

Claude Vialade & Fils

### Histoire

La « Folie », est présentée en 1999 à l'occasion du 20<sup>ème</sup> anniversaire du domaine.

La « Folie », parce que l'assemblage est une dérogação à notre volonté de faire reconnaître le terroir à travers des cuvées uniques.

La « Folie », car l'assemblage est atypique et non conventionnel.

Au 18<sup>ème</sup> siècle on appelait Folie, ces gros pavillons ou petits châteaux que les gens faisaient construire en extérieur des villes de manière à se libérer du carcan social et de la pression morale.

### Géographie

En partie abrité du Cers (vent violent d'ouest) par le sud de la montagne d'Alaric, le Terroir de Lagrasse, bénéficie d'un climat méditerranéen très propice aux maturations tardives. L'altitude du vignoble, entre 150 et 250 mètres, tempère l'effet des fortes chaleurs estivales.

Paysage de roc et de petites vallées, les Corbières sont bordées au Nord-Ouest par le fleuve Aude, au Sud par les premiers contreforts des Pyrénées et à l'Est par la Méditerranée.

### Vignoble et conduite

Cette cuvée représente au maximum 4 ha sélectionnés sur des parties de parcelle parmi les 40 ha du vignoble.

Le rendement est de 40 hl maximum à l'hectare.

### Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Mourvèdre, Syrah et Cabernet.

### Vinification et élevage

La « Folie » est le résultat de l'influence persuasive et amicale de certains clients-amis et de journalistes du vin.

Les meilleures parties de parcelles et les meilleurs cépages ont été sélectionnés.

Pour cela, les rendements ont été jugulés sur 2 ans. La vendange est en partie manuelle et en partie mécanique.

La fermentation malolactique s'effectue sous bois avec une vinification traditionnelle avec cuvaison de 30 jours.

Les fûts d'élevage en chêne français, neufs, ont été sélectionnés avec un soin très particulier.

Il est réalisé un embouteillage unique de 10000 à 12000 flacons selon les millésimes.

### Dégustation et gastronomie

Sa couleur est rubis concentré et son nez est élégant et puissant de fruits des bois compotés, de garrigue et de vanille. Tanins gras et serrés. Belle matière, long et harmonieux, tout en finesse.

Parfaitement indiqué pour les viandes en sauce au vin rouge, lièvre à la broche, petits gibiers à la broche, fromages de caractères.

Vin de garde de 5 à 10 ans. Température de dégustation : 17°C.

### Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux élite cétie champ	
Hauteur	32.95	cm
Poids	1.53	kg
Carton		
Dimensions	49.5 x 34 x 95	cm
Poids	9.73	kg
UCV/carton	6 avec alvéoles	
Couche		
Nb de cartons	5	
UCV/Couche	5 x 6 = 30	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 168	cm
Poids	801	kg
Nb de couches	16	
Cartons/palette	16 x 5 = 80	
UCV/palette	80 x 6 = 480	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401001391	
Gencode carton	Millésime : 2003	3569403001399
Code palette		