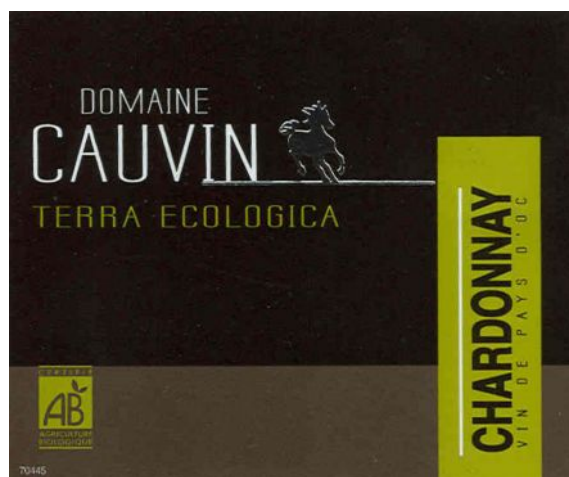


# Les Domaines Auriol

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>

## DOMAINE CAUVIN V.D.P. OC BLANC



### Producteur

Monsieur Cauvin

### Histoire

Monsieur Cauvin s'offre une nouvelle carrière, celle d'un vigneron soucieux de la protection de l'environnement et cultivant ces vignes selon le cahier des charges de ECOCERT.

Sa première vie professionnelle, au sein d'Air France a consisté à diriger l'école des pilotes.

Monsieur est vigneron, Madame est en charge du centre équestre spécialisé dans la rééducation de personnes ayant un handicap, c'est la 2<sup>ème</sup> activité du domaine.

Le domaine a été entièrement rénové par le couple. Le corps de bâtiment privatif est charmant et accueillant, un havre de joliesse et de paix.

Les investissements dans la partie viticole sont en voie d'achèvement et le domaine sera prochainement doté d'un outil de production performant pour la production de vin de qualité.

Le domaine, de par sa spécialité rééducative, est enfin une source de satisfaction personnelle et humaine.

### Géographie

Le domaine est aux portes de la Petite Camargue, à côté du village d'Aimargues.

Le sol est argilo-limoneux calcaires assurant un bon drainage et une alimentation en eau régulière. Le climat est typiquement méditerranéen.

### Vignoble et conduite

Ce vignoble 37 ha complantés :

- pour le rouge : Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah et Cabernet franc
- pour le blanc : Chardonnay (4 ha pour cette cuvée), Sauvignon

Ce vignoble est conduit en agriculture biologique certifié par ECOCERT.

### Cépage blanc

Ce vin blanc est composé de 100% chardonnay.

### Vinification et élevage

La vendange se fait de nuit à la fin du mois d'août avec un contrôle des températures jusqu'au pressoir, grâce à la carboglace, après une macération pelliculaire de quelques heures. Débourageage au froid puis fermentation alcoolique entre 15 et 18°C. La Malo est bloquée et l'élevage est réalisé sur lies.

### Dégustation et gastronomie

Nez complexe de fruits à chair blanche (pêches), d'agrumes et de fleurs blanches, les arômes floraux se poursuivent dans une bouche élégante.

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

Température de dégustation : 12 °C.

### Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie euro	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.21	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.38	kg
UCV/carton	6 sans croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401004224	
Gencode carton	Millésime : 2007	3569407004228
Code palette		