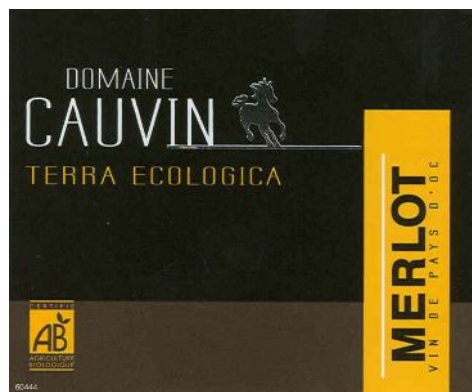


Les Domaines Auriol

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>

DOMAINE CAUVIN V.D.P. OC ROUGE



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^{ème} 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 (5 ha pour cette cuvée), Cabernet-Sauvignon, Syrah et Cabernet franc
- pour le blanc : Chardonnay, Sauvignon

Ce vignoble est conduit en agriculture biologique certifié par ECOCERT.

Cépage rouge

Ce vin rouge est composé de 100% merlot.

Vinification et élevage

La vendange se fait vers mi-septembre à maturité des raisins, égrappage puis léger foulage.

La vinification est par cépage en cuvée thermorégulée entre 28° et 30°C avec un remontage quotidien, délestages puis cuvaisons de 2 semaines

Dégustation et gastronomie

Robe rubis très profonde, son nez est complexe de fruits mûrs et d'épices. En bouche : équilibre harmonieux, tanins soyeux.

Parfaitement indiqués pour consommer tout au long des repas, sur des viandes grillées ou mitonnées, sur volaille et les fromages.

Température de dégustation : 18°C

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition allégée cétie verte	
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	3569401004217	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406004212
Code palette		