

# Les Domaines Auriol

FINE WINES

Z.I. 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 MONTMIJA CRU SIGNE A.O.C. CORBIERES ROUGE



### Producteur

Claude Vialade & Fils

### Histoire

Propriété historique de la famille Vialade depuis le début du siècle. La production est vinifiée en cave particulière depuis le millésime 1994. Le Domaine est « bio » par l'initiative du père, Jean Vialade. Visionnaire de son époque, Jean a opté pour l'agriculture biologique voici plus de 20 ans.

### Géographie

Le vignoble se trouve sur la commune de Ribaute, Terroir de Lagrasse en Corbières.

"Le Mont Majeur" ou "Mont du Milieu", séparé de la Montagne d'Alaric par la Vallée de l'Orbieu, a donné son nom au domaine et délimite ainsi le terroir de Lagrasse.

Le domaine se trouve sur un sol de calcaire pur qui est la roche mère des Corbières. Le climat est typiquement méditerranéen.

### Vignoble et conduite

Ce vignoble de 20 ha est cultivé en agriculture biologique depuis 1960 (certifié par Qualité France).

Les vignes sont taillées en gobelet. Le rendement est de 40 hl maximum par hectare.

### Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de 50% Syrah, 20% Grenache et 30% Carignan.

### Vinification et élevage

La cuvée Cru Signé est une sélection au terroir des meilleures parcelles de Syrah, Grenache et Carignan.

La vendange est en partie manuelle et en partie mécanique. La macération préfermentaire ce fait à froid puis vinification avec remontages quotidiens (avec contrôle des températures). La macération est de 25 à 30 jours. Pas d'élevage en fût.

### Dégustation et gastronomie

Ce vin est riche, élégant et concentré avec un caractère fruité et épicé. Ce vin complexe, assez charpenté, fleure bon les arômes de garrigue environnante.

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

Température de dégustation : 18°C.

### Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie feuille morte	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.28	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.81	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 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	3569401001032	
Gencode carton	Millésime : 2005	3569405001038
	Millésime : 2006	3569406001037
Code palette		