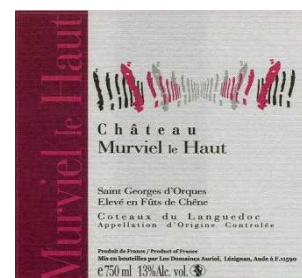


Les Domaines Auriol

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
 Web : <http://www.saint-auriol.com>

CHÂTEAU MURVIEL LE HAUT A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC ROUGE



Producteur

Les vigneronns de Montarnaud Murviel.

Histoire

Le Château de Murviel Le Haut situé sur des petites collines exposées plein sud face à la mer Méditerranée était la résidence d'hiver des évêques de Maguelone.

Géographie

Terroir unique en Languedoc par l'alliance de la Méditerranée et de la garrigue, l'harmonie des doux coteaux et des graves blancs.

Le terroir se situe sur des petites collines d'exposition plein sud avec un sol gravello-caillouteux. C'est un climat méditerranéen avec des influences maritimes.

Vignoble et conduite

Notre vignoble est situé au cœur du cru Saint Georges, dans une nature typiquement méditerranéenne, petites collines face à la mer, terrasses de type villafranchiens. Cette exposition plein sud, l'influence maritime, et le terroir permettent à la vigne de s'épanouir et de donner un vin d'une richesse exceptionnelle.

Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Syrah (60%), de Grenache (20%) et de Cinsault (20%).

Vinification et élevage

Les raisons sont cueillies manuellement, puis éraflés. Contrôle des températures de fermentation 18 jours, elles se font sur des cépages séparés. Les vins sont ensuite assemblés. La Syrah est élevée en barriques neuves et en barriques de deux ans pendant 6 mois.

Dégustation et gastronomie

La robe est de couleur pourpre profond avec des arômes complexes, nuance de vanille et d'épices.

Très bonne suite aromatique ; ample en bouche, chaud et élégant.

Parfaitement indiqués pour les viandes rouges, les gibiers et bien entendu les fromages.

Température de dégustation : 18°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition allégée cétie champ	
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	3569401000295	
Gencode carton	Millésime : 2004	3569404000292
	Millésime : 2005	3569405000291
Code palette		