

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 LES FERRANDES A.O.C. MINERVOIS LA LIVINIÈRE ROUGE



Producteur

Famille Ournac

Histoire

La famille Ournac est exploitant viticole à Cesseras depuis 1840, actuellement la huitième génération développe le domaine familial.

Château Les Ferrandes est le nom de la parcelle de Syrah que nous avons sélectionné pour cette cuvée exclusive aux Domaines Auriol.

Géographie

Le Minervois se présente comme un vaste amphithéâtre orienté plein sud. Les contreforts de la Montagne Noire qui permettent l'arrêt des vents froids, ajoutée à la proximité ou l'éloignement de la Méditerranée, entraînent un climat typiquement méditerranéen.

Vignoble et conduite

Situé au cœur de l'appellation Minervois, le vignoble, tout en coteaux orientés au sud, descend par paliers successifs depuis les contreforts de la Montagne Noire.

Les vignes sont taillées en Guyot mais la taille en cordon de Royat est développée de plus en plus. Le rendement est de 45 hl maximum à l'hectare.

Cépage rouge

Ce vin est composé de Syrah et d'une pointe de Grenache.

Vinification et élevage

Les raisins sont cueillis mécaniquement, égrappés puis vinifiés en macération de 20 à 25 jours avec remontage 1 à 2 fois par jour. 6 à 7 délestages sont réalisés pendant la fermentation. Les cuves sont vinifiées en fonction des sélections parcellaires, elles sont assemblées avant les agréments qui interviennent un an après les vinifications. L'élevage en fût de chêne dure 12 à 14 mois.

Juste avant la mise en bouteille, nous assemblons sur dégustation avec une pointe de Grenache très fruité et très frais qui révèle les arômes de la cuvée.

Dégustation et gastronomie

Ce vin a une robe pourpre profonde et un nez aux arômes fondus, soulignés par des notes de petits fruits rouges présentant une pointe aromatique grillée.

Les tanins sont particulièrement travaillés dans le sens de la souplesse et de la finesse, la bouche est pleine et généreuse. Le Château les Ferrandes nous offre une cuvée d'exception pour un vin racé, suave, complexe et goûteux.

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

Température de dégustation : 18°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bourgogne tradition cétie antique	
Hauteur	29.6	cm
Poids	1.20	kg
Carton		
Dimensions	24.8 x 16.5 x 30.4	cm
Poids	7.35	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	20	
UCV/Couche	20 x 6 = 120	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 167	cm
Poids	756	kg
Nb de couches	5	
Cartons/palette	5 x 20 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401002299	
Gencode carton	Millésime : 2005	3569405002295
Code palette		