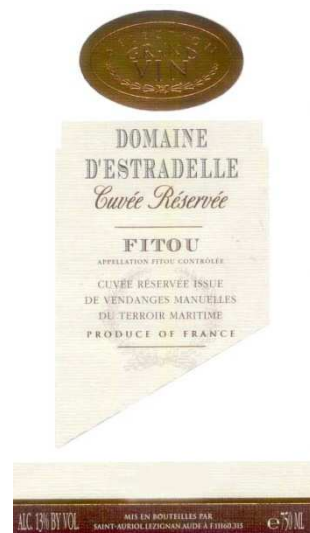


Les Domaines Auriol

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>

DOMAINE D'ESTRADELLE A.O.C. FITOU ROUGE



Producteur

Les Vignerons de la cave Fitou-La Palme.

Histoire

Le nom du domaine vient du mot Estrada qui désignait les voies romaines. Estradella est le diminutif utilisé pour les petites voies pavées de la région. Il se situe sur un terroir maritime en bordure des étangs et des contreforts des Corbières.

Géographie

Le terroir du FITOU se caractérise par un sol argilo-calcaire caillouteux et ses tènements schisteux, et un climat typiquement méditerranéen. Cette commune est la moins arrosée de France. Cette exposition confère aux vins puissance et corps, finesse et souplesse.

Le domaine de l'Estradelle se trouve dans la partie située en bordure de la côte méditerranéenne entre 20 et 200 m d'altitude.

Vignoble et conduite

Ce vignoble de 15 ha est taillé essentiellement en gobelet.
 Le rendement est de 40 hl par hectare.

Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Grenache, Mourvèdre, Carignan et Syrah.

Vinification et élevage

Les vendanges sont essentiellement manuelles. Le Grenache est en macération carbonique de 21 jours. Mourvèdre, Syrah et Carignan, sont éraflés puis 3 semaines de fermentation à 25°C. 15% de la cuvée est élevée en fûts de chêne 12 à 15 mois. 85% sont élevés en cuve inox en chai à température régulée.

Dégustation et gastronomie

Grenat profond et brillant. Jolis tanins fins. Structure élégante, et gamme aromatique sur les fruits noirs et de belles notes typées de garrigue.

Ce vin est parfaitement indiqué pour les viandes grillées ou mitonnées, le cassoulet ou les gibiers et bien sûr avec le fromage.

Conservation

2 à 3 ans après l'embouteillage pour déguster un vin « sur le fruit ».

3 à 5 ans après, évolution des arômes vers des notes de cuir blond.

A consommer carafé à une température de 16 à 18°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux Tradition Allégée cévée 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	3569401001810	
Gencode carton	Millésime : 2005	3569405001816
Code palette		