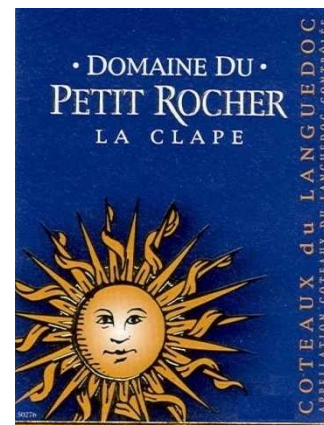


**DOMAINE DU PETIT ROCHER**  
**A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC**  
**LA CLAPE**  
**ROUGE**



**Producteur**

Château Laquirou

**Histoire**

Longtemps appelé « insula laci » en raison de ses nombreux lacs on observe aujourd'hui les cuvettes, le massif de La Clape était il y a plus de 600 ans une île escarpée.

Les alluvions pyrénéennes charriées depuis la source de la rivière rattachèrent lentement au cours des siècles « l'île de La Clape » au continent.

Jules César l'offrit comme récompense aux meilleurs de sa troupe qui plantèrent la vigne sur les coteaux.

Depuis ce massif porte le nom de « La Clape » qui signifie « tas de cailloux » en langue occitane. Dès la fin du IIème siècle avant J-C les romains colonisèrent La Clape. C'est l'origine de la cuvée exclusive vinifiée par Les Domaines Auriol.

**Géographie**

Le massif de la Clape s'étend entre Narbonne et la Méditerranée, sur 17 km de long et 7 km de large. Bordé à l'est par la Méditerranée, à l'ouest par les basses plaines alluviales de l'Aude, et au sud par les étangs. Il culmine à 214m. Le climat est typiquement méditerranéen. Le sol est argilo-calcaire et du grès sillicieux.

**Vignoble et conduite**

Les vignes sont cultivées dans le plus grand respect de la nature en utilisant la méthode de l'agriculture raisonnée poussée c'est-à-dire qu'il n'utilise pas de désherbant chimique.

De plus, il y a maîtrise des rendements par ébourgeonnage et éclaircissage (vendange en vert).

**Cépages rouges**

Ce vin est composé de Syrah 30%, Grenache Noir 30%, Mourvèdre 15% et Carignan 25%.

**Vinification et élevage**

Les vendanges sont manuelles avec un tri. La vinification est traditionnelle avec prè-fermentation. La macération est longue de 30 jours avec un contrôle des températures. L'élevage se fait une partie en barrique de 10 à 12 mois et l'autre en cuve inox.

**Dégustation et gastronomie**

Equilibre parfait. Assemblage révélant des épices méditerranéennes, typique au Grenache, des arômes de groseilles, et une belle expression du Mourvèdre vieilli en fût de chêne. Très belle longueur en bouche.

Ce vin est parfaitement indiqué avec charcuteries, des « barbecues » et des fromages.

Température de dégustation : 18°C.

**Logistique**

Bouteille		
Type	Bordeaux Tradition Allégée cétie champagne	
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	3569401002497	
Gencode carton	Millésime : 2005	3569405002493
Code palette		