

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 ROUQUET A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC PIC SAINT LOUP ROUGE



Producteur

Les vigneron de la cave d'Assas

Histoire

Le pic Saint-Loup tient son nom d'une légende d'amour médiévale. Trois frères, Loup, Guiral et Clair, tous amoureux de la belle Bertrade, partirent en croisade sans savoir lequel d'entre eux elle choisirait comme époux. Au retour de Terre sainte, la bien-aimée avait trépassé. Désespérés, ils décidèrent de vivre en ermites au sommet de trois pitons voisins. Celui sur lequel vivait Guiral devint le mont Saint-Guiral. Celui sur lequel vivait Clair fut nommé le mont Saint-Clair. Installé sur le pic auquel il donnera son nom, Thieri Loup mourut le dernier. Comme ses deux frères, il avait allumé tous les 19 mars de sa vie un feu en la mémoire de sa bien aimée.

Géographie

Terroir réputé des coteaux du Languedoc, le Pic Saint Loup est situé à 20 kilomètres de Montpellier dans la partie la plus septentrionale du vignoble. Il est soumis aux influences méditerranéennes et continentales car c'est l'un des vignobles d'altitude du Languedoc. Le terroir est un sol de galets roulés et de conglomérats du tertiaire.

Vignoble et conduite

Une grande importance est apportée à la conduite du vignoble, une partie du vignoble est taillée est cordon de Royat et l'autre en gobelet. Le rendement est de 40 hl maximum par hectare.

Cépages rouges

Ce vin rouge est composé de Syrah, Grenache et Mourvèdre.

Vinification et élevage

Les vinifications sont traditionnelles. Les durées de macération sont de 15 jours avec pigeages. Maîtrise des températures tout au long de la vinification.

Dégustation et gastronomie

Ce vin a une robe rouge pourpre interne. Sa bouche est charnue et pleine sur des tanins gras. C'est un vin épicié et équilibré. Parfaitement indiqué pour les viandes en sauce au vin et les pigeons ou pintadeaux rôtis. Conservation de 3 à 5 ans. Température de dégustation : 16°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	3569401001193	
Gencode carton	Millésime : 2003	3569403001191
Code palette		