

# 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](mailto:info@saint-auriol.com)  
 Web : <http://www.saint-auriol.com>

## DOMAINE CROIX D'ALINE A.O.C. SAINT CHINIAN ROUGE

### Producteur

Agnès Gleizes et Philippe Girardi

### Histoire

Fervent défenseur des appellations languedociennes, les parents, Michel Gleizes et son épouse Aline se sont longtemps investis en tant que responsables de la coopérative de leur village. Poussé par l'amour du vin, ils ont fondés leur cave particulière en créant un cuvier fonctionnel, jouxtant le domicile, d'une extrême propreté, et apte à vinifier des petites cuvées en cépages séparés. Aujourd'hui, Michel Gleizes passe le flambeau à sa fille Agnès et son gendre Philippe qui suivent ses traces en développant le domaine.

### Géographie

Entre mer et montagne, accroché aux derniers contreforts des Cévennes, au pied du Col de Fontjun, Le Domaine La Croix d'Aline se blottit au fond du Cirque de Saint-Chinian. Là, oliviers, mimosas, arbousiers et vignes s'épanouissent lentement dans un microclimat créé par une barrière rocheuse calcaire, arrêtant les vents froids venus du Nord.

### Vignoble et conduite

Sur ce vignoble de 47 ha, 7 ha sont sélectionnés pour le Domaine La Croix d'Aline. Les vignes sont taillées en cordon de Royat. Le rendement est 33 hectolitres maximum à l'hectare.

### Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Syrah et de Grenache.

### Vinification et élevage

La syrah est vendangée manuellement, éraflée puis vinifiée en macération longue de 21 jours avec immersion régulière du chapeau de marc. La vendange se fait également manuellement pour le grenache, avec un léger éraflage à l'entrée du chai. La fermentation est plus courte : 18 jours. Une partie des vins sont élevés en fût de chêne français durant 12 mois l'autre partie est élevé en cuve. Les assemblages se font au printemps sur dégustation des différentes cuvées de cépages.

### Dégustation et gastronomie

Cet assemblage exclusif de Syrah et de Grenache se caractérise par une belle finesse soyeuse, propre aux sols de schistes et également par sa couleur grenat, rouge profond et brillant.

Ce vin à la complexité propre à son magnifique terroir : cistes et épices au nez, gras et charnu en bouche.

Avec une longue aptitude à l'élevage de 2 à 5 ans, ce vin sera parfaitement indiqué pour consommer tout au long des repas, sur des viandes grillées ou mitonnées, sur volailles et gibiers et bien entendu les fromages.

Température de dégustation : 17°C

### Logistique

Bouteille		
Type	Bourgogne tradition allégée cétie feuille morte	
Hauteur	29.6	cm
Poids	1.20	kg
Carton		
Dimensions	33.5 x 25.2 x 30.1	cm
Poids	14.78	kg
UCV/carton	12 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	10	
UCV/Couche	10 x 12 = 120	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 116.5	cm
Poids	761	kg
Nb de couches	5	
Cartons/palette	5 x 10 = 50	
UCV/palette	50 x 12 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401000516	
Gencode carton	Millésime : 2005	3569405000512
Code palette		

