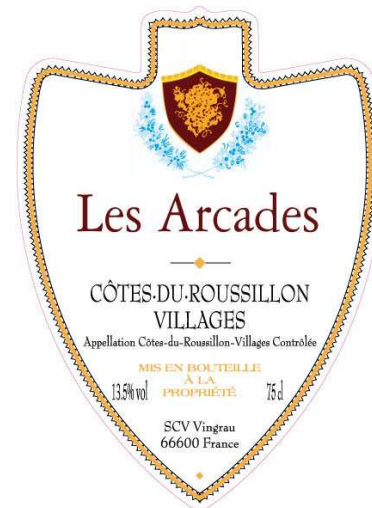


Z.I. Gaujac – BP 79 - 12, Rue Gustave Eiffel  
F-11200 Lézignan Corbières Cedex  
Tél : 33 / 4 68 58 15 15  
Fax : 33 / 4 68 58 15 16  
E-mail : [info@saint-auriol.com](mailto:info@saint-auriol.com)  
Web : <http://www.saint-auril.com>

**LES ARCADES**  
**A.O.C. CÔTES DU ROUSSILLON**  
**ROUGE**



**Producteur**

Les vigneron de Vingrau.

**Histoire**

L'origine du nom de Vingrau se trouve dans l'expression latine "viginti gradi", les vingt grades (traduisez les vingt marches). En effet, le chemin menant au village passe par ce que l'on appelle toujours "le pas de l'échelle", qui était constitué à l'époque romaine d'une voie pavée sur laquelle était construite ces marches. Peu à peu, le nom s'est transformé en "Pas de Vingrad", "Pas de vingt graus", puis "Vingrau".

**Géographie**

Le terroir est un sol argilo-calcaire avec un climat typiquement méditerranéen.

La vallée du Verdoube est très favorable à la maturité et à la richesse des cépages rouges du Roussillon.

**Vignoble et conduite**

Le plus grand soin est accordé à la conduite du vignoble ainsi qu'à l'état sanitaire des raisins, la taille se fait en gobelet pour le Carignan et le Grenache, en cordon de Royat pour la Syrah.

Le rendement est de 30 hl maximum par hectare.

**Cépages rouges**

Ce vin rouge est un assemblage de Carignan 30%, Grenache 40% et Syrah 30%.

**Vinification et élevage**

Les raisins sont cueillis manuellement, la vinification est traditionnelle. Les durées de macération s'étalent sur une quinzaine de jours. Les températures sont maîtrisées tout au long de la vinification. Elevage 10 à 12 mois en fûts de chêne français, 25% en fûts neufs.

**Dégustation et gastronomie**

Sa robe est grenat profond aux reflets sombres, son nez est très mûr aux arômes tendant sur des notes de cuir réglisse. Sa bouche est structurée et riche, finesse et fondu du boisé.

Parfaitement indiqué, en accompagnement de daube, bœuf bourguignon, civet, fromages.

A boire sur les 5 à 8 ans qui suivent son millésime. Température de dégustation : 16°C.

**Logistique**

Bouteille		
Type	Bordeaux sensation cétie verte	
Hauteur	31.30	cm
Poids	1.33	kg
Carton		
Dimensions	23 x 15.5 x 32	cm
Poids	8.1	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 142.8	cm
Poids	832	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401003159	
Gencode carton	Millésime : 2004	3569404003156
Code palette		