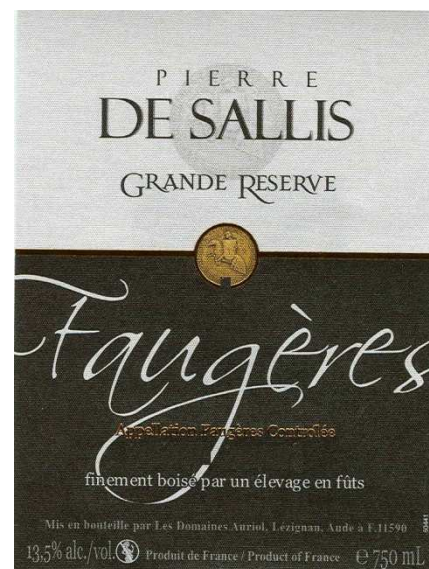


Les Domaines Auriol

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>

PIERRE DE SALLIS A.O.C. FAUGÈRES ROUGE



Producteur

Les vigneronns de la cave Faugères.

Histoire

Les moines cisterciens de l'abbaye de Sylvanes (Aveyron) fondée au XII^e siècle, construisirent au coeur du Faugérois une grange où était déjà produit un noble breuvage. Plus tard, Faugères comme beaucoup de villes et de villages du Languedoc eut une histoire violente. Haut lieu de la Réforme, elle subit de plein fouet les Dragonnades et les destructions consécutives à la révocation de l'Edit de Nantes. Ce n'est qu'après la Révolution qu'elle pût se consacrer à sa vocation première, la culture de la vigne. Au XIX^e siècle, une eau de vie fit sa célébrité, distillée dans un alambic charentais peu usité en Languedoc, elle obtint l'appellation Fine AOC. Ce goût du travail de qualité se retrouva dans l'ensemble des produits de la vigne. Dès 1948, l'aire de Faugères fut délimitée et en 1982, ce fut la consécration avec l'appellation d'origine contrôlée pour les rouges et les rosés.

Géographie

Sol de schiste pur typique de l'appellation, les cépages de l'appellation produisent de faibles rendements qui concentrent les arômes ainsi que la qualité.

Situé au dessous de l'ondulante chaîne des Cévennes Méridionales, le vignoble profite d'une exposition idéale et d'une très faible hygrométrie.

Vignoble et conduite

Taille en gobelet pour le Carignan, taille en cordon de Royat pour la Syrah et le Grenache. Le rendement moyen se situe proche de 38hl/Ha.

Cépages rouges

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

Vinification et élevage

Carignan et Syrah sont vinifiés en macération carbonique, le Grenache en vinification traditionnelle. Les durées de macération sont de 15 jours minimum. Elevage partiel (Syrah) en fûts.

Maîtrise des températures tout au long de la vinification.

Dégustation et gastronomie

Rouge profond. Nez fruité, généreux développant des arômes de fruits rouges, cachou, café, vanille et épices. Rond, harmonieux et équilibré en bouche.

Parfaitement indiqué pour les viandes grillées, les viandes en sauce et bien entendu les fromages.

Température de dégustation : 18°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	3569401001186	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406001181
Code palette		