

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 BASTIDE VIEILLE V.D.P. OC ROUGE

Producteur

Henri Pech

Histoire

La propriété appartenait jusqu'à la révolution de 1789 à l'évêché de Narbonne. Elle fut alors divisée en trois lots vendus comme biens nationaux à des vigneron. Le domaine actuel est constitué de 120 hectares de vignes et d'une superbe bastide du 17^{ème} siècle à l'architecture simple et imposante typique du style languedocien de cette époque.

Géographie

Sur les communes de Puisserguier et de Capestang.

Le terroir est un sol argilo-calcaire avec des secteurs plus caillouteux sur la zone de Puisserguier.

Le climat est typiquement méditerranéen : chaud et humide.

Vignoble et conduite

Les principaux cépages sont 20 hectares de Merlot, 30 hectares de Syrah, 8 hectares de Chardonnay, 5 hectares Cabernet-Franc, 3 hectares de Cinsault et 3 hectares de Carignan.

La conduite du vignoble passe par la maîtrise des rendements, la haute densité de plantation, et depuis 20 ans, le renouvellement de l'encépagement au profit des cépages qualitatifs.

Le rendement est de 50 hectolitres maximum par hectare.

Cépages rouges

Ce vin est un assemblage de Cabernet et de Merlot.

Vinification et élevage

Vendanges mécaniques, éraflage. Contrôle strict des températures (<30°C) permettant une extraction maximale du fruit et un beau développement aromatique. Macérations se prolongées quelques jours après la fin des fermentations alcooliques. Cépages vinifiés séparément.

Dégustation et gastronomie

Bien expressif sur les fruits noirs très mûrs, les épices, et une petite note de cuir. Onctueux sur des tanins réglissés serrés et fondus. Parfaitement indiqué avec une pièce de bœuf grillée et des volailles rôties.

A boire dans les trois ans. Température de dégustation : 18°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux sensation cétie chêne	
Hauteur	31.3	cm
Poids	1.33	kg
Carton		
Dimensions	23 x 15.5 x 32	cm
Poids	8.1	kg
UCV/carton	6 sans 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	3569401002015	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406002010
Code palette		

