

# 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 PECH 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<sup>ème</sup> 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 Carignan et 5 hectares de Cinsault.

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         | 8.10                           | kg |
| UCV/carton    | 6 sans croisillons             |    |
| Couche        |                                |    |
| Nb de cartons | 25                             |    |
| UCV/Couche    | 6 x 25 = 150                   |    |

| Palette           |                  |               |
|-------------------|------------------|---------------|
| Dimensions        | 23 x 15.5 x 32   | cm            |
| Poids             | 8.10             | kg            |
| Nb de couches     | 4                |               |
| Cartons/palette   | 4 x 25 = 100     |               |
| UCV/palette       | 6 x 100 = 600    |               |
| Gencode           |                  |               |
| Gencode bouteille | 3569401002077    |               |
| Gencode carton    | Millésime : 2006 | 3569406002072 |
| Code palette      |                  |               |

