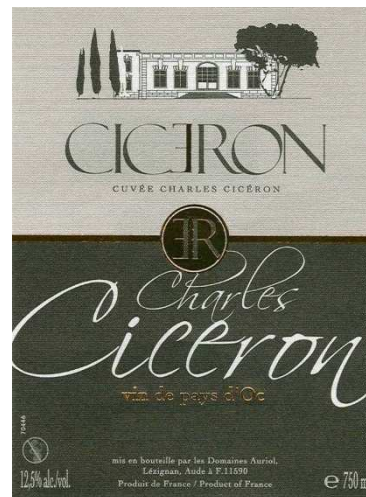


Les Domaines Auriol

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

CUVEE CHARLES CICERON V.D.P. OC ROUGE



Producteur

Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol.

Origine

Ce sont des vins dit de plaisir sélectionnés par les œnologues des Domaines Auriol.

Géographie

Vignoble qui se situe sur les hauts gradins bordant le cordon du littoral, ouest audois zone de la Malepère et de la Cité de Carcassonne. Il bénéficie d'un climat océanique : frais et humide ou les influences méditerranéenne sont limitées par une altitude moyenne, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins au profil diversifié.

Vignoble et conduite

Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées en cordon de Royat.

Cépage rouge

Ce vin rouge est composé de Portan.

Le Portan est un métis (ou croisement) des cépages Portugais Bleu et de Grenache Noir ayant deux caractéristiques :

- un cycle foliaire court (maturation optimale) dans cette zone fraîche ou le Carignana n'arivait pas à maturité.
- des tanins doux et tendres.

Vinification et élevage

En cuves Inox thermo régulées, les fermentations sont démarrées à 28° C et tombent ensuite à 25° C pendant 10 jours. Quelques cuvées sont vinifiées en flash détente. Cette opération consiste à mettre les baies à froid sous vide dans une cuve de manière à éclater les cellules du fruit avant fermentation. Cela permet une extraction optimale des polyphénols et des arômes.

Dégustation et gastronomie

La robe est intense aux reflets violets et son nez est puissant, avec des notes de fruits rouges et noirs confiturés.

La bouche est souple et les tannins doux avec une bonne intensité aromatique.

Parfaitement indiqué, avec les charcuteries, les grillades et les fromages.

Température de consommation : 18°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition allégée cétie verte	
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	3569401004194	
Gencode carton	Millésime : 2007	3569407004198
Code palette		

