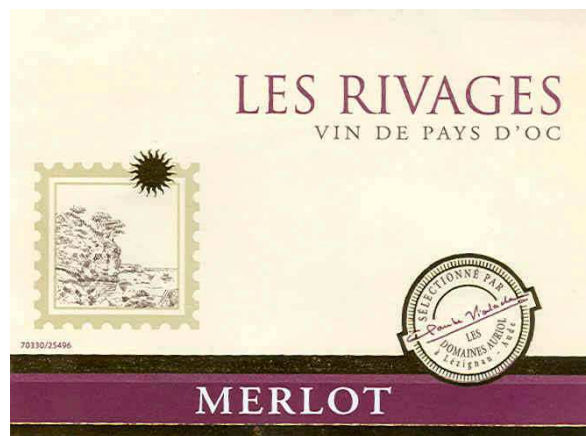


Les Domaines Auriol

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>

LES RIVAGES MERLOT VDP OC ROUGE



Producteur

Vinifié par l'équipe de Les Domaines Auriol

Origine

Le concept du litre Bordeaux à vis a été pensé pour le marché des ventes au verre en restauration, les cuvées du Patron et les barbecues entre amis. La marque et le soleil ancrent cette collection dans l'univers méditerranéen : vin aromatique, fruité et élégant.

Géographie

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

Vignoble et conduite

Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. On rencontre les deux types de taille : en cordon de Royat et en Guyot.

Cépage rouge

Ce vin rouge est composé de 100% Merlot.

Vinification et élevage

Vendanges mécaniques selon une stricte sélection au terroir, prenant en compte la maturité de chaque parcelle. Les raisins sont entièrement égrappés avant fermentation. La fermentation se fait en cuve inox, avec une attention toute particulière aux températures de fermentation (20°C - 25°C), et aux remontages quotidiens, de manière à avoir des tanins fins et un bon fruit.

Dégustation et gastronomie

Robe grenat aux reflets violacés. Nez de fruits rouges mûrs (cerise, fraise), fruits noirs (prune) et d'épices. Agréable en bouche avec des tanins doux.

Parfait indiqués sur des charcuteries fumées, les viandes rôties et grillées, les légumes en gratins, et les fromages doux. On peut également le déguster seul, en lisant un bon livre, ou en discutant entre amis.

A consommer de préférence dans les premières années qui suivent la mise en bouteille, évolue agréablement pendant 3 à 4 ans. Température de consommation : 16°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux 100 cl à vis verte	
Hauteur	30.3	cm
Poids	1.51	kg
Carton		
Dimensions	25.8 x 17.5 x 31.1	cm
Poids	9.21	kg
UCV/carton	6 sans croisillons	
Couche		
Nb de cartons	19	
UCV/Couche	19 x 6 = 114	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 169.5	cm
Poids	897	kg
Nb de couches	5	
Cartons/palette	5 x 19 = 95	
UCV/palette	95 x 6 = 570	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401003074	
Gencode carton	Millésime : 2007	3569407003078
Code palette		