

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 BELLES DU SUD CABERNET V.D.P. OC ROUGE

Producteur

Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol

Origine

La marque illustre une des caractéristiques architecturales des villages et des villes Languedociens.

Les places, situées au cœur des villes sont ornées d'une fontaine ou se désaltèrent villageois et visiteurs. Ces fontaines, véritables monuments artistiques, sont surmontées d'une statue féminine (Les Grâces) portant un panier de raisins ou une amphore : Les Belles du Sud.

Géographie

Vignoble qui se situe sur les hauts gradins bordant le cordon du littoral méditerranéen, ouest audois zone de Limoux et de la Malepère. Il bénéficie d'un climat continental : frais et humide ou les influences sont limitées par l'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

Une grande importance est apportée 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% Cabernet.

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 particulière aux températures de fermentation, remontages quotidiens, de manière à avoir des tanins fins et un bon fruit.

Dégustation et gastronomie

Robe rubis avec des reflets brillants. Nez épicé avec une pointe de poivron. En bouche, le vin a une jolie longueur, tout en élégance. Les tanins sont présents mais fins.

Parfait en accompagnement 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 dans les 3 ans après la mise en bouteilles. Température de consommation : 16°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition allégée à vis verte	
Hauteur	29.95	cm
Poids	1.20	kg
Carton		
Dimensions	23.3 x 15.7 x 30.5	cm
Poids	7.34	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	756	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401003784	
Gencode carton	Millésime : 2007	3569407003788
Code palette		

