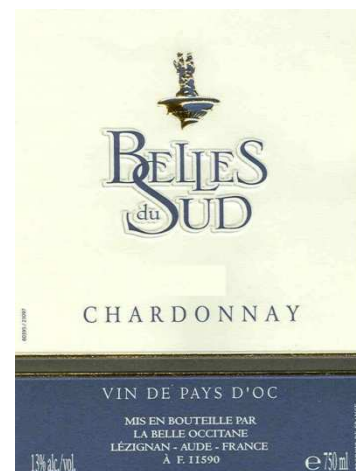


Les Domaines Auriol

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 CHARDONNAY V.D.P. OC BLANC



Producteur

Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol

Histoire

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 le cordon du littoral méditerranéen, zone de Béziers. Il bénéficie d'un climat chaud et humide, 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 ainsi qu'à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées : en Guyot.

Cépage blanc

Ce vin blanc est composé de 100% Chardonnay.

Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés mécaniquement de nuit afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Ensuite il y a égrappage et macération pelliculaire courte. Le débourage des jus se fait à basse température (7°C). La fermentation se déroule avec un contrôle régulier des températures. Un léger levurage peut intervenir en début de fermentation, pour un meilleur développement des arômes.

Dégustation et gastronomie

Belle robe jaune brillante. Nez agréable de fruits à chair blanche, de noyaux et de miel. La bouche est vive en attaque avec des arômes de poire et de pêche blanche, elle est volumineuse en finale.

Se sert en apéritif, bien frais, et accompagne parfaitement les poissons ou fruits de mer, ainsi que les viandes blanches et les pâtes à la crème.

A consommer de préférence dans les 2 ans qui suivent la mise en bouteille. Température de dégustation : 10/12°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	3569401003777	
Gencode carton	Millésime : 2007	3569407003771
Code palette		