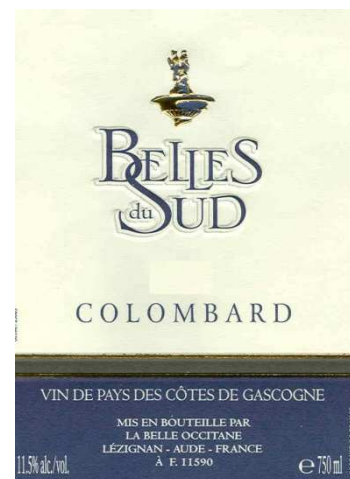


LES BELLES DU SUD COLOMBARD V.D.P. CÔTES DE GASCOGNE BLANC



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

Région du Sud Ouest, climat océanique mais tempéré par la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud, le climat gersois offre un cadre privilégié : juste ce qu'il faut de soleil, de pluie et de fraîcheur pour dorloter les vignes et laisser éclore, à maturité optimale, une riche palette aromatique, complexe, séduisante...

Les vins se nourrissent également de la richesse des sols typiquement gascons. A l'est, le Terrefort : une terre argileuse, plantée sur une roche mère calcaire. A l'ouest, les Sables Fauves et les Boulbènes, fait d'argile et de limons mêlés.

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 rouge

Ce vin blanc est composé de 100% Colombard.

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 débouillage 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

Vin frais, nerveux, belle couleur dorée avec reflets verts. Nez élégant de fruits blancs, pêches et de fruits exotiques. Arômes de fruits blancs, groseille blanche, pêche, longue finale.

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

A consommer de préférence dans les 2 ans qui suivent la mise en bouteille. Température de consommation : 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	3569401003791	
Gencode carton	Millésime : 2007	3569406003796
Code palette		