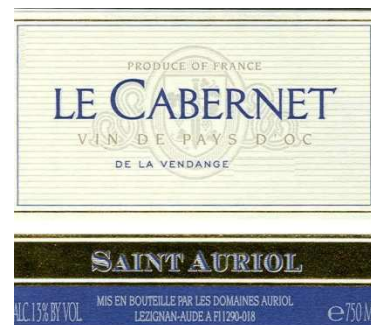


Les Domaines Auriol

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>

LE CABERNET SAINT AURIOL V.D.P. OC ROUGE



Producteur

Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol.

Histoire

Ce Cabernet fait partie de la collection des cépages « Saint-Auriol », marque leader de la Maison.

Géographie

Vignoble qui se situe sur les hauts gradins bordant le cordon du littoral méditerranéen, ouest audois zone de Limoux. Il bénéficie d'un climat continental, frais et sec, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins au profil varié.

Vignoble et conduite

Le mode de conduite se fait sur fil, les vignes sont vendangées mécaniquement et manuellement pour certaines parcelles issues de sélections rigoureuses.
 Le rendement est de 70Hl/ha.

Cépage rouge

Ce vin rouge est composé de 100% Cabernet.

Vinification et élevage

Vendanges mécaniques et manuelles 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, et aux remontages, 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 de préférence dans les premières années qui suivent la mise en bouteilles, évolue agréablement pendant 3 à 4 ans. Température de dégustation : 16 ° 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 croissillons	
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	3569401001643	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406001648
	Millésime : 2007	3569407001647
Code palette		