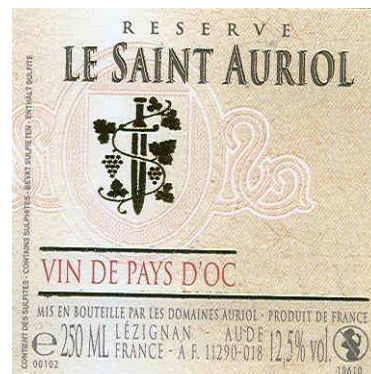


# Les Domaines Auriol

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](mailto:info@saint-auriol.com)  
 Web : <http://www.saint-auriol.com>

## LE RESERVE SAINT AURIOL V.D.P. OC ROUGE



### Producteur

Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol.

### Origine

Ce sont des vins dit de plaisir sélectionnés par les œnologues des Domaines Auriol.

### Géographie

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

### Vignoble et conduite

Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées en cordon de Royat.

### Cépage rouge

Ce vin rouge est composé de Portan.

Le Portan est un métis (ou croisement) des cépages Portugais Bleu et de Grenache Noir ayant deux caractéristiques :

- un cycle foliaire court (maturation optimale) dans cette zone fraîche ou le Carignana n'arivait pas à maturité.
- des tanins doux et tendres.

### Vinification et élevage

En cuves Inox thermo régulées, les fermentations sont démarrées à 28° C et tombent ensuite à 25° C pendant 10 jours. Quelques cuvées sont vinifiées en flash détente. Cette opération consiste à mettre les baies à froid sous vide dans une cuve de manière à éclater les cellules du fruit avant fermentation. Cela permet une extraction optimale des polyphénols et des arômes.

### Dégustation et gastronomie

La robe est intense aux reflets violets et son nez est puissant, avec des notes de fruits rouges et noirs confiturés.

La bouche est souple et les tannins doux avec une bonne intensité aromatique.

Parfaitement indiqué, avec les charcuteries, les grillades et les fromages.

Température de consommation : 18°C.

### Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux champagne 25 cl à vis	
Hauteur	19.87	cm
Poids	0.45	kg
Carton		
Dimensions	23 x 17 x 21	cm
Poids	5.53	kg
UCV/carton	12 sans croisillons	
Couche		
Nb de cartons	22	
UCV/Couche	22 x 12 = 264	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 140	cm
Poids	751	kg
Nb de couches	6	
Cartons/palette	6 x 22 = 132	
UCV/palette	132 x 12 = 1584	
Gencode		
Gencode bouteille		
Gencode carton	Millésime :	3569402002052
Code palette		