



# 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>

## BLANQUETTE DE LIMOUX A.O.C. BLANQUETTE DE LIMOUX BLANC EFFERVESCENT

### Producteur

Domaine de Flassian - Famille Antech

### Histoire

L'Histoire de la maison s'est écrite comme une aventure humaine, au fil des siècles, empreinte de la passion des femmes et des hommes qui l'ont bâtie.

### Géographie

Entre Carcassonne et les contreforts des Pyrénées, à quelques kilomètres de la Cité de Carcassonne, 41 communes délimitent le terroir d'appellation Limoux.

A proximité de la ligne de partage des eaux entre Océan et méditerranée, les vignes grimpent à flanc de coteaux jusqu'à 400 m d'altitude. D'un point de vue climatique Limoux se situe donc dans une zone de confluence méditerranéenne et océanique, bénéficiant ainsi d'un bon ensoleillement et d'une pluviométrie bien répartie.

Les vignes au sol maigre et peu profond, calcaire et caillouteux, sont toujours situées sur le haut des versants sud, à la meilleure exposition.

### Vignoble et conduite

Les surfaces des vignobles sont contingentées, le rendement à l'hectare limité à moins de 50HI / ha, c'est l'un des plus bas de France en effervescents.

La cueillette est exclusivement manuelle selon la règle de l'appellation.

### Cépages blancs

Cette Blanquette de Limoux est un assemblage de 5% Chardonnay, 5% Chenin et 90% Mauzac.

### Vinification et élevage

Vinification Méthode Traditionnelle. Vendanges exclusivement manuelles. Apport au vendangeoir en caisses de 300 kgs maximum, pressurage pneumatique immédiat. Après sélection des jus, la vinification s'effectue par Cuvée en Cuverie Inox équipée d'un système de thermorégulation pour fermentation à basse température. La Prise de mousse s'effectue selon la méthode traditionnelle dans nos caves climatisées à 14°C pendant 15 mois au minimum.

### Dégustation et gastronomie

Jolies bulles fines sur une robe or clair vert. Nez marqué par un bouquet de fleurs blanches. attaque vive, bouche ample agréablement fruitée. finale aux agréables notes florales. Très subtile longueur en bouche.

La légèreté et sa fraîcheur de cette blanquette conviennent à merveille à l'apéritif nature ou en cocktail et tout au long du repas.

Température de dégustation : 6-7°C.

### Logistique

Bouteille		
Type	Champenoise	
Hauteur	31	cm
Poids	1.54	kg
Carton		
Dimensions	32.2 x 24.3 x 17.7	cm
Poids	9.8	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	10	
UCV/Couche	10 x 6 = 60	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 160	cm
Poids	790	kg
Nb de couches	8	
Cartons/palette	8 x 10 = 80	
UCV/palette	80 x 6 = 480	
Gencode		
Gencode bouteille	3274891701019	
Gencode carton	Millésime : 2005	03274891702023
Code palette		