

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>

DOMAINE SIMON A.O.C SAINT JEAN DE MINERVOIS BLANC



Producteur

Famille Simon à St Chinian.

Le Domaine Simon est la production de muscat du fameux Clos Bagatelle en appellation Saint Jean de Minervois.

Histoire

En arrivant à Saint Jean de Minervois, le visiteur est frappé par l'aspect lunaire du paysage. La vigne y pousse dans des champs de cailloux d'une blancheur éblouissante. D'après la légende, un jour s'abattit sur les vignes un terrible orage de pierres. Quelques ceps seulement auraient survécu à cette grêle minérale et le vin qu'ils donnent était un vrai nectar des Dieux.

Géographie

Saint Jean de Minervois est à l'extrémité du vignoble Languedocien sur un plateau calcaire situé à 280m d'altitude avec une exposition au Sud.

Le climat est typiquement méditerranéen, les « champs de cailloux » ne contiennent que de faibles réserves minérales et très peu d'eau. Par contre, le sol accumule de la chaleur qu'il restitue la nuit.

Vignoble et conduite

Une importance est accordée à la culture du vignoble en pratiquant la culture raisonnée. Les vignes sont cultivées en gobelet et l'âge du vignoble est de 30 ans environ. La densité de plantation est de 4500 pieds / hectare.

Le rendement est de 25hl par hectare.

Cépages

Ce vin est composé de 100% Muscat petits grains.

Vinification et élevage

Raisin pressé entier sans être égrappé en évitant des pressions trop fortes. Seules les 2^{ème} et 3^{ème} pressés sont utilisées pour cette cuvée. Le jus est débourbé à 4°C durant 36 heures. Fermentation pendant 8 jours à température de 16°C et mutage du muscat.

Après le mutage, le muscat est élevé sur lies fines en cuve inox puis mis en bouteille en Septembre suivant la récolte.

Dégustation et gastronomie

Ce muscat est jaune légèrement doré. Au nez, des arômes très fins et intenses de fruits frais tels l'abricot, la poire et le raisin frais. Vin gracieux aux saveurs longues, sa bouche est équilibrée et se termine sur une légère fraîcheur mentholée.

Ce vin est parfaitement indiqué avec des mets tels qu'un foie gras mi-cuit accompagné de fines tranches de pain au levain très légèrement grillées, ou bien un beau morceau de roquefort satiné, bien persillé. On se délecte aussi avec une assiette gourmande de glace et de sorbets (melon, fraise et chocolat mentholé) sauce citronnelle ou un blanc-manger avec des fraises des bois. Pourquoi ne pas le servir sur une caille aux raisins confits au miel de lavande ? Sans oublier avec une tarte à l'abricot !

Température de dégustation : 6 à 8°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie blanche	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.28	kg
Carton		
Dimensions	23.3 x 15.7 x 30.5	cm
Poids	7.81	kg
UCV/carton	6 bouteilles couchées	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	803	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3554823115443	
Gencode carton	Millésime : 2004	3554823115450
	Millésime : 2006	3554823115450
Code palette		