



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

SAINT AURIOL

Cuvée Rosé

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : Vin de France
- **Origine** : France



Cépages : Ce vin rosé est un assemblage de Syrah, de Grenache et de Carignan. La proportion exacte est définie sur dégustation avant la mise en bouteille.



Terroir : Vignoble bordant le cordon du littoral méditerranéen, zone de l'étang de Thau. Il bénéficie d'un climat tempéré par la proximité de l'étang, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins au profil varié.



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



Vinification : Vendange mécanique, égrappage et égouttage en cuves horizontales avec macération courte de 3h, puis pressurage direct sur pressoir pneumatique, en atmosphère protégée. La fermentation s'effectue ensuite sur 10 jours maximum.



Dégustation : Couleur rosée brillante intense avec des reflets violets. Nez aromatique assez persistant et frais, long en bouche. Bouche fraîche et aromatique.

Température de dégustation : 12°C.



Gastronomie Parfaitement indiqué en vin d'apéritif, il accompagne l'entrée des repas : salades, charcuteries, ainsi que les grillades aux herbes de Provence et les légumes poêlés ou grillés.



Logistique

Bouteille

- Type : Bordelaise blanche 25 cl à vis.
- Hauteur : 19.87 cm
- Poids : 0.458 kg
- Gencod 3569405003272

Carton

- Dimensions : 23 x 17 x 21 cm.
- Poids : 5.68 kg.
- UCV/Carton : 12 sans croisillons.
- Gencod 3569401003278

Couche

- Nombre de cartons : 22
- UCV/Couche : 22 x 12 = 264

Palette

- Dimensions : 120 x 80 x 142.6 cm.
- Poids : 771 kg.
- Nombre de couches : 6.
- Cartons/Palette : 6 x 22 = 132.
- UCV/Palette : 132 x 12 = 1584.