



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Lâchez Les Fauves

Féroce Rouge

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : IGP Pays d'Oc
- **Origine** : Occitanie
- **Type de vin** : **BIO**



Cépages : Assemblage de Merlot et de Grenache.



Terroir : Sol argilo calcaire.



Viticulture : Vignes conduites en palmette pour le Merlot, en cordon de Royat pour le Grenache.



Vinification : Vendanges tôt le matin, pour préserver le fruit. Les raisins sont égrappés, puis mis en cuve. La fermentation alcoolique démarre rapidement, autour de 25°C, puis les températures sont abaissées autour de 20°C afin de préserver les arômes. La fermentation malolactique se fait en présence de douelles de chêne français.



Dégustation : Robe violette profonde, arôme de cassis, notes vanillées. Bouche ronde et longue. Le Merlot et le Grenache apportent toute l'expression d'un vin rouge à la fois accessible mais également plein de complexité.



Gastronomie : Ce vin rouge « féroce » est à déguster autour de viandes blanches en sauce, un civet de lapin, voire des viandes rouges grillées. A déguster également autour d'assiettes de charcuterie et de fromages puissants comme un Bleu des Causses.



Logistique

Bouteille

- Type : BG Caractère
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.52 kg
- Gencod : 3569401012427

Carton

- Dimensions : 26x17x31 cm
- Poids : 7.38 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod : -

Couche

- Nombre de cartons : 20
- UCV/Couche : 100

Palette

- Dimensions : 80x120x180 cm
- Poids : 760 kg
- Nombre de couches : 5
- Cartons/Palette : 100
- UCV/Palette : 600