



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Cuvée Saint Auriol

Blanc 25cl

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



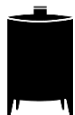
Cépages : Assemblage de Colombard et de Terret. La proportion exacte est définie sur dégustation avant la mise en bouteille.



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 est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées en Guyot.



Vinification : La vendange est mécanique. Egrappage et débourage à froid. Enzymage puis fermentation à basse température à 16° C ou 17°C. Cuves inox, réfrigérées, pour la fermentation et le stockage.



Dégustation : Assemblage d'expression méditerranéenne, fruité, les arômes sont élégants. La bouche est à la fois pleine, fraîche, et persistante.
Température de dégustation : 12 °C.



Gastronomie : Parfaitement indiqué pour l'apéritif et sur diverses entrées, légumes croquants, les salades mais aussi des tagliatelles aux fruits de mer, des gambas flambées au pastis et des fromages de brebis.



Logistique

Bouteille

- Type : Bordelaise 25cl à vis
- Hauteur : 20 cm
- Poids : 0.43 kg
- Gencod 3569400002061

Carton

- Dimensions : 23x23x21 cm.
- Poids : 5.68 kg
- UCV/Carton : 12
- Gencod : 3569403002068

Palette

- Dimensions : 120x80x150 cm
- Poids : 750 kg
- Nombre de couches : 6
- Cartons/Palette : 132
- UCV/Palette : 1584

Couche

- Nombre de cartons : 22
- UCV/Couche : 264