



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 05/2021

Le Bistro Montmija Blanc

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : Vin de France
- **Origine** : France
- **Type de vin** : **Biologique**



Cépages : La cuvée est composée principalement de Grenache blanc, assemblé avec Roussanne ou Sauvignon blanc en fonction du millésime.



Terroir : Les vins issus de cet assemblage sont issus de deux vignobles différents : l'un en coteaux, l'autre plus en plaine.



Viticulture : Vignes en Agriculture Biologique. Rendement de 80 hl/ha. Les cépages sont menés en taille guyot avec trois fils de palissage.



Vinification : Les raisins sont vendangés mécaniquement de nuit pour la fraîcheur. Egrappage et macération pré-fermentaire à froid. La basse température, à toutes les étapes, développe le caractère fruité. Arômes de pêche et de fruits à chair blanche (litchi)



Dégustation : Température de consommation : 8-10 °C.
Ce vin frais s'ouvre sur des arômes de fruits à noyau comme la pêche avec quelques notes florales.



Gastronomie A servir en apéritif, avec des viandes froides ou des fromages de chèvre



Logistique

Bouteille

- Type : Bordeaux Caractère
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.20 kg
- Gencod : 3569401004798

Carton

- Dimensions : 24x16x31 cm
- Poids : 7.38 kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod : 3569408004791

Couche

- Nombre de cartons : 25
- UCV/Couche : 150

Palette

- Dimensions : 120x80x150 cm
- Poids : 760 Kg
- Nombre de couches : 4
- Cartons/Palette : 4100
- UCV/Palette : 600