DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

Combes Maubrillon
Réserve Chêne Rouge

- **Producteur :** Claude Vialade
- **Type de vin :** Sans Soufre Ajouté
- **Appellation :** AOP Côtes du Roussillon Villages
- **Origine :** Occitanie

Cépages: Assemblage de Grenache, Carignan et Syrah, 1/3 de chaque cépage.

Terroir : Situées sur la zone de Tautavel, les vignes en coteaux sont installées sur un terroir d'éboulis calcaires et de sols argilo-calcaires, très rocailleux. Il y a sur cette zone une forte influence maritime. On dit que « les vignes ont les pieds dans l'eau et la tête dans la montagne ». Autour du vignoble, on retrouve garrigue et pins.

Viticulture : Les vendanges sont récoltées manuellement. Les ceps de Carignan et de Grenache sont en gobelet, la Syrah en guyot palissé. Les pieds de vignes ne sont que peu hauts pour éviter la sécheresse. Grâce à un climat clément, très peu de traitements sont faits à la vigne. Les rendements sont faibles, autour de 30hl/ha.

Vinification : Afin de ne pas utiliser de sulfites, les manipulations au chai sont très limitées. Le raisin est éraflé mais non foulé. Il y a ensuite un fort travail de protection pour éviter toute oxydation. Les cuves en inox et bacs de réception sont inertés. La macération et la vinification traditionnelle sont réalisées, avec un petit élevage en cuve, tout en tenant compte toujours d'une vigilance autour de la prise d'air. Tout au long du processus, le vin est très régulièrement dégusté et analysés pour suivre son évolution.

Dégustation : Nez très riche, puissant, caractéristique du Roussillon : beaucoup de richesse, marquée par des notes d'épices, de garrigue, de fruit noir comme le cassis, de fraise. Le sans soufre permet d'accentuer le plaisir du fruit. Bouche très ample, massive, ici le sans soufre rendant le jus opulent, avec un maximum de fruit pour maximum de plaisir. Belle longueur et puissance. À boire dès à présent pour le côté fruit-tannique, mais possibilité de garde entre 3 et 5 ans. À déguster à 17°C.

Gastronomie : Coustellous braisés, côtes d'agneau, osso bucco, et tous types de fromages, notamment du manchego.

Logistique

Bouteille
- Type : Bouteille Clara
- Hauteur : 32.8 cm
- Poids : 1.5 kg
- Gencod : 3569401013547

Carton
- Dimensions : 24.2 x 16,3 x 30,1 cm
- Poids : 9.53 kg
- UCV/Carton : 6 avec croisillons
- Gencod : 3569400013548

Couche
- Nombre de cartons : 25
- UCV/Couche : 120

Palette
- Dimensions : 120 x 80 x 181.6 cm
- Poids : 975 kg
- Nombre de couches : 5
- Cartons/Palette : 100
- UCV/Palette : 600

Les Domaines Auriol SAS, 12 rue Gustave Eiffel – Gaujac – 11204 Lézignan Corbières – France
E-mail : info@les-domaines-auriol.eu - http://www.saint-auriol.com - Tel : Standard clientèle (33) +4 68 58 15 15