



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

SAINT AURIOL

Cuvée Blanc

- **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 champagne 25cl à vis.
- Hauteur : 19.87 cm
- Poids : 0.458 kg
- Gencod 3569400002061

Carton

- Dimensions : 23 x 17 x 21 cm.
- Poids : 5.68 kg.
- UCV/Carton : 12 sans croisillons.
- Gencod 3569403002068 (NM)

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.