



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

LE PETIT CARLA

Rosé

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



Cépages : Ce vin rosé est un assemblage de Syrah, Grenache et Carignan.



Terroir : Vignoble qui se situe sur le cordon du littoral méditerranéen, zone de Béziers. Il bénéficie d'un climat chaud et humide, 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. On rencontre les deux types de taille en cordon de Royat et en gobelet.



Vinification : La vendange se fait mécaniquement puis elle est triée et ensuite pressurage direct sur pressoir pneumatique avec une macération courte (3 heures), en atmosphère protégée. La fermentation s'effectue ensuite sur 10 à 15 jours maxima.



Dégustation : Couleur rosée brillante intense avec des reflets violets. Nez aromatique assez persistant et frais, long en bouche. Bouche fraîche et aromatique

Température de dégustation : 12°C.



Gastronomie : Parfaitement indiqué en vin d'apéritif, il accompagne l'entrée des repas : salades, charcuteries, ainsi que les grillades aux herbes de Provence et les légumes poêlés ou grillés.



Logistique

Bouteille

- Type : Bordeaux Tradition allégé à vis
- Hauteur : 30.05 cm
- Poids : 1.21 kg
- Gencod : 3569401007164

Carton

- Dimensions : 23.3 x 15.7 x 30.5 cm
- Poids : 7.38 kg
- UCV/Carton : 6 sans croisillons
- Gencod : 3569407007168 (mill 17)

Couche

- Nombre de cartons : 25
- UCV/Couche : 25 x 6 = 150

Palette

- Dimensions : 120 x 80 x 136.5 cm
- Poids : 760 kg
- Nombre de couches : 4
- Cartons/Palette : 4 x 25 = 100
- UCV/Palette : 100 x 6 = 600