



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

LES RIVAGES

Cuvée Maître Olivier - Blanc

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



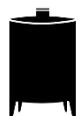
Cépages Blancs: Ce vin blanc est un assemblage de Colombard et de Terret, la proportion exacte est définie sur dégustation avant la mise en bouteille.



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.



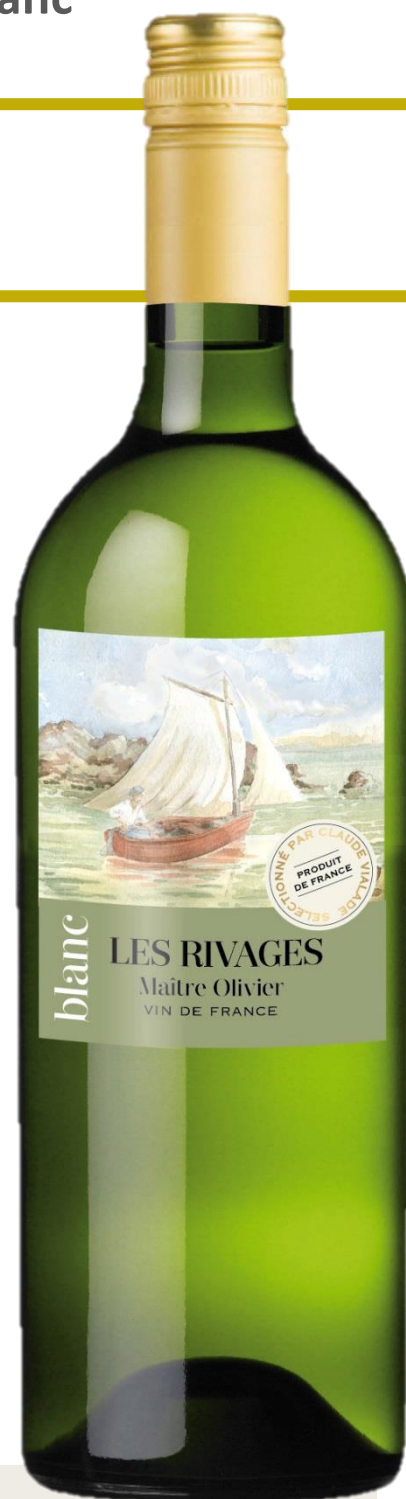
Vinification : La vendange est mécanique avec un tri puis débourageage des jus avant fermentation. La fermentation se fait à température contrôlée (16 à 18°C).



Dégustation : La robe est jaune pâle, brillante et limpide. L'attaque franche, moyennement intense, avec des notes de pêches et d'abricots. Vin à boire jeune et sur le fruit. Température de dégustation : 12°C.



Gastronomie Ce vin est parfaitement indiqué avec des salades aux fruits de mer, omelettes aux lards ou aux poivrons, légumes cuits comme les aubergines sautées.



Logistique

Bouteille

- Type : Bordeaux allégée 100Cl à vis verte
- Hauteur : 30.3 cm
- Poids : 1.51 kg
- Gencod 3569401004316

Carton

- Dimensions : 25.8 x 17.5 x 31.1 cm
- Poids : 9.21 kg
- UCV/Carton : 6 sans croisillons
- Gencod 3569408004319 (mill 2018)

Couche

- Nombre de cartons : 19
- UCV/Couche : 19 x 6 = 114

Palette

- Dimensions : 120 x 80 x 169.5 cm
- Poids : 897 kg
- Nombre de couches : 5
- Cartons/Palette : 5 x 19 = 95
- UCV/Palette : 95 x 6 = 570