



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

RESERVE SAINT JULIEN

Du Domaine Madone

Sauvignon

- **Producteur** : Claude Vialade
- **Appellation** : IGP Pays d'Oc
- **Origine** : Occitanie



Cépages : Cette cuvée est issue de 100% Sauvignon



Terroir : Le vignoble est situé entre la commune d'Arzens et de Sainte-Eulalie, dans le Malepère. Le terroir est argilo-calcaire, majoritairement en coteaux, dans ce paysage vallonné. Les influences climatiques sont à la fois méditerranéennes, atlantiques et pyrénéennes. Ce qui confère aux vins une fraîcheur particulière.



Viticulture : Les principaux cépages que l'on trouve sur le domaine sont le Merlot, le Cinsault, le Sauvignon, mais aussi le Marselan et le Cabernet Franc. Le vignoble est entièrement palissé, en taille Guyot principalement.



Vinification : Vendanges mécaniques et pressurage direct. Les jus sont ensuite passés au froid pour un débourbage naturel. La fermentation se fait à basse température entre 14 et 16°C pour le développement d'arômes d'agrumes et frais.



Dégustation : Vin frais, d'une belle couleur dorée avec reflets verts. Floral avec des notes de citrus. Désaltérant.

A consommer de préférence dans l'année qui suit la mise en bouteille.

Température de dégustation : 10 à 12°C



Gastronomie : Ce vin est parfaitement indiqué pour se servir en apéritif, bien frais, et accompagne également les poissons ou fruits de mer, ainsi que les viandes blanches. On peut également le déguster seul, en lisant un bon livre, ou en discutant entre amis.



Logistique

Bouteille

- Type : Bordeaux Ecova Revol
- Hauteur : 30 cm
- Poids : 1.2 Kg
- Gencod : 3569406009359

Carton

- Dimensions : 23.3 x 15.4 x 30.7
- Poids : 7.377 Kg
- UCV/Carton : 6
- Gencod : 3569408009352 (mill 2018)

Couche

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

Palette

- Dimensions : 120 x 80 x 136.5
- Poids : 760 Kg
- Nombre de couches : 4
- Cartons/Palette : 100
- UCV/Palette : 600