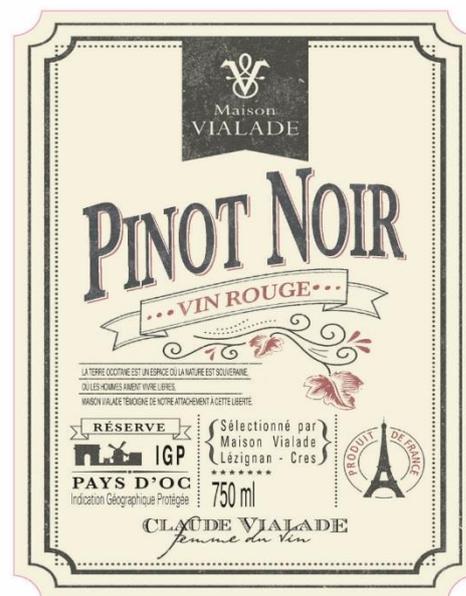


MAISON VIALADE PINOT NOIR
Style Méditerranéen
I.G.P PAYS D'OC



Producteur

Claude Vialade, Maison Vialade fait parti des vignobles et marques de la famille.
Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol

Histoire

Ces vins, décrits comme des vins de plaisir, ont été sélectionnés par les vigneron de Domaines Auriol. Cette collection a été lancée en 2011, en hommage au patriarche Jean Vialade, célébrer son 85e anniversaire. Maison Vialade signe une gamme de vins de style élégant dans le Tradition méditerranéenne.
Service classique « à la française », avec bouchon

Géographie

Vignoble qui se situe sur les gradins bordant le cordon du littoral méditerranéen, zone du Minervois, Azille. Les parcelles sont sur des vallons exposés Nord et bénéficient d'un climat chaud et sec, tempéré par une altitude moyenne (150 à 200 m) qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins d'une grande finesse et parfumés.

Vignoble et conduite

Le mode de conduite se fait sur fil, les vignes sont vendangées mécaniquement et manuellement pour certaines parcelles issues de sélections rigoureuses.
Le rendement est de 70 Hl/ha.

Cépage rouge

Ce vin rouge est composé de 100% Pinot Noir.

Vinification et élevage

Vendanges mécaniques et manuelles selon une stricte sélection au terroir, prenant en compte la maturité de chaque parcelle. Les raisins sont entièrement égrappés avant fermentation. La fermentation se fait en cuve inox, avec une attention toute particulière aux températures de fermentation, et aux remontages, de manière à avoir un pinot d'une concentration et une expression aromatique typique du cépage sous climat méditerranéen.

Dégustation et gastronomie

Couleur intense, arômes de cassis et de pain d'épices. La bouche est ronde est souple. Le vin est fin et élégant.
Ce vin est parfaitement indiqué sur une volaille sauce morille, un poulet rôti pommes dauphines, les fromages doux ou les desserts chocolatés. On peut également le déguster seul, sur un apéritif, en lisant un bon livre, ou en discutant entre amis. A consommer de préférence dans les premières années qui suivent la mise en bouteille, évolue agréablement pendant 3 à 4 ans. Température de dégustation : 16°C-18°C

Logistique

Bouteille		
Type	BG evolution eco feuille morte	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.21	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.38	kg
UCV/carton	6 sans croissillon	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401006938	
Gencod carton	Millésime : 2017	3569407006932
Code palette		