

FICHE TECHNIQUE



Attrape-Moi si tu Peux Malbec

11/2023

Appellation : IGP Pays d'Oc

Producteur : Claude Vialade

Type de vin : Rouge

Cépage(s): 100% Malbec



Terroir :

Sols argilo-calcaires du Limouxin, sur côteaux entre 200 et 300m d'altitude. Le vignoble exposé aux trois influences océanique, montagnaise et méditerranéenne, permettant la création de vins mûrs et frais.

Viticulture :

Vignoble conduit en Haute Valeur Environnementale, taille en cordon et palissage des parcelles.

Vinification :

Les raisins sont vendangés de nuit afin de profiter de températures fraîches limitant l'oxydation u fruit. Les raisins sont encuvés pour subir une courte macération pré fermentaire à froid de 24h à 12°C. La température est alors augmentée pour favoriser le départ de la fermentation alcoolique, qui va se dérouler autour de 22°C. Après fermentation, les vins sont soutirés et élevés au contact de douelles pendant la fermentation malolactique, durant 2 mois.

Dégustation :

Robe violette, arômes de fruits noirs et rouges, de prune et de cerise, avec des notes d'épices douces. En bouche, le vin est frais et souple, la finale est délicatement vanillée.

Gastronomie :

Carpaccio de boeuf ou une volaille en sauce.

CLAUDE VIALADE
femme du vin

LOGISTIQUE

Bouteille

Type : BG Cépage
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,40 kg
EAN : -

Carton

Dimensions : 26,9 x 18 x 29,9 cm
Poids : 8,83 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche

Nombre de Cartons : 16
UCV / Couche : 96

Palette

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 709 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 80
UCV/Palette : 480



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS