

FICHE TECHNIQUE



Le Lion des Corbières Rouge

10/2023



Appellation : AOP Corbières

Producteur : Claude Vialade

Type de vin : Rouge BIO

Cépages : Syrah, Grenache et Carignan



Terroir :

A l'aplomb d'un cirque creusé par la rivière de l'Orbieu, sur le terroir de Lagrasse, au pied de la montagne d'Alaric. Abrité partiellement du « Cers » (vent d'ouest qui souffle en bas Languedoc) par la pointe sud de la Montagne d'Alaric, le terroir de Lagrasse bénéficie d'un climat méditerranéen très propice aux maturations tardives. L'altitude du vignoble, entre 100 et 150 mètres, tempère les hautes chaleurs estivales.

Viticulture :

Superficie de 11 ha planté essentiellement en rouge. Vignoble palissé, rendement entre 30 et 40 hl/ha.

Vinification :

Les vendanges sont en partie manuelles et en partie mécaniques. Egrappage et foulage, macération pré-fermentaire à froid et remontages, pendant la fermentation. La macération dure un mois.

Dégustation :

Un vin complexe, rond et souple. Au nez, fruits des bois (cassis, myrtilles) et épices (clou de girofle) mènent la danse. En bouche, nous retrouvons ces saveurs amplifiées. Une légère astringence est présente en bouche et des tannins arrondis qui donnent au vin structure et longueur.

Excellent rapport qualité/prix. A boire dans les trois ans.

Température de dégustation : 16°C.

Gastronomie :

Ce vin ira parfaitement sur les charcuteries, les volailles rôties ou les fromages affinés.

CLAUDE VIALADE
femme du vin

LOGISTIQUE

Bouteille

Type : BDX Clara
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,252 kg
EAN : -

Carton

Dimensions : 24,2 x 16,3 x 30,1 cm
Poids : 7,71 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 100

Palette

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 771 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS