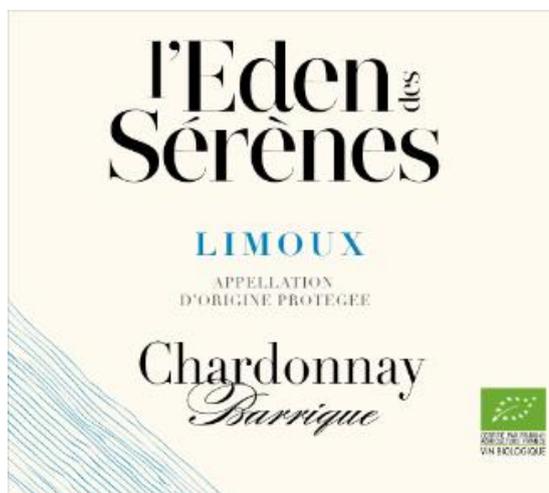


## L'EDEN DES SERENNES

*Chardonnay - AOP Limoux*

Vin Biologique



**Producteur** Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol.

### Histoire

L'Eden des Sérènes fait partie du programme des « 90+ » visant à vous présenter des flacons d'un niveau qualitatif tel qu'ils peuvent s'afficher à côté des plus grands noms mondiaux.

Nous vous présentons ici un Chardonnay d'altitude de Limoux, élevé en fûts neufs, selon les règles de cette AOP.

C'est un travail d'équipe entre le vigneron et nos œnologues, beaucoup d'intuition, d'écoute de la Nature : état des ceps, des grappes, voir le temps, goûter les queues des grappes... C'est de la technique également au service du Vin le plus « naturel » possible afin bien de protéger les jus, puis le vin jusqu'au flacon.

Eden : le rêve du meilleur, le Paradis et ses bontés. Sérènes fait référence à la mythologie, Sérena est la déesse des ruisseaux. Nous sommes en effet sur un terroir riche de vestiges gallo romains et de ses croyances illustrées par des lieux dits au nom évocateur : la Fontaine des Fées, la Pierre Sacrée....

### Géographie

Les vignes sont situées en altitude à 550 mètres dans la Haute vallée de l'Aude, sur la commune de Bourrière. Le terroir argilo-calcaire bénéficie d'un climat aux 3 influences : méditerranéenne, montagnarde et océanique propice aux vins fins et tendus.

### Vignoble et conduite

La taille est réalisée en Guyot sur port palissé.

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique et certifié par Ecocert.

### Cépages

90% Chardonnay, 10% Chenin et Mauzac

### Vinification et élevage

La vendange à la main est suivie d'un pressurage par pressoir pneumatique direct. Après un débouillage grossier à froid, la fermentation alcoolique a lieu dans des barriques d'un à quatre vins, autour de 20°C. La fermentation malolactique est partielle avec arrêt naturel.

L'élevage de ce vin est travaillé sur lies fines par batonnage en barriques, durant 1 an. Un ajout de SO2 en très faible dose est apporté avant la mise en bouteille (aucun ajout avant). Ce vin développe des arômes variétaux typiques des Chardonnays issus des terroirs frais d'altitude.

### Dégustation et gastronomie

Cuvée équilibrée entre les agrumes, les fruits blancs et les épices vanillées exotiques. Vin de garde à consommer à 10°C.

### Logistique

Bouteille		
Type	BG Authentique	
Hauteur	29.6	cm
Poids	1.5	kg
Carton		
Dimensions	248x166x296	mm
Poids	9	kg
UCV/carton	6	
Couche		
Nb de cartons	19	
UCV/Couche	114	

Palette		
Dimensions	80/120	cm
Poids	21.76	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	76	
UCV/palette	456	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401009243	
Gencod carton	Millésime : 2016	3569406009248
Code palette		