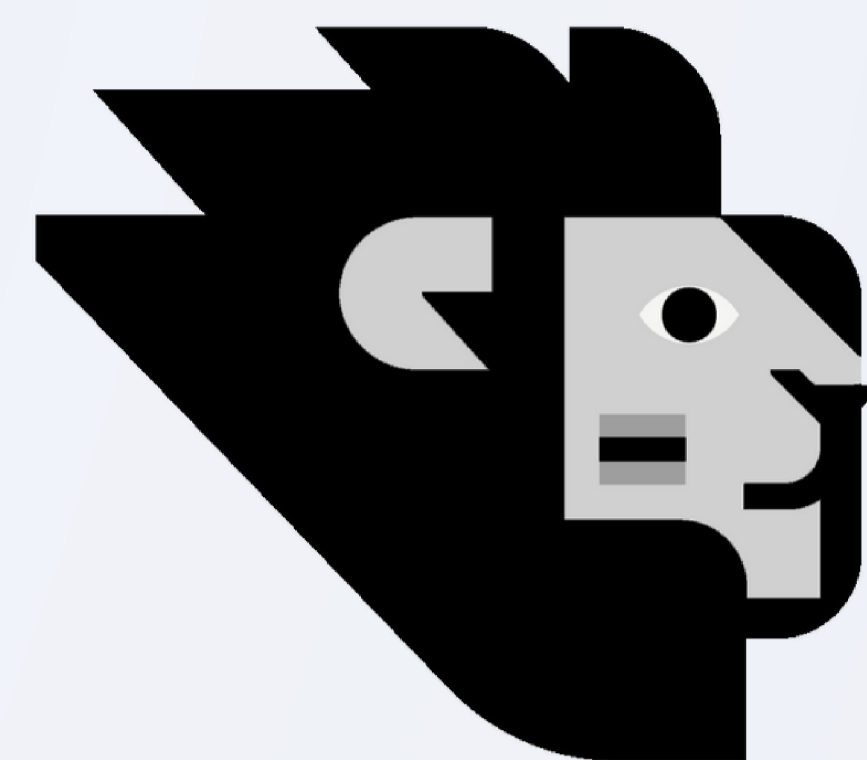


FICHE TECHNIQUE



Lâchez les Fauves

Coup De Gueule Blanc 10/2023



Appellation : IGP Pays d'Oc
Producteur : Claude Vialade
Type de vin : Blanc BIO
Cépage(s) : Sauvignon et Grenache Blanc



Terroir :

Sol argilo calcaire.

Viticulture :

Vignes palissées conduites en Guyot. La canopée est importante, afin de garantir la bonne maturation et l'aromatique du raisin.

Vinification :

Vendanges de nuit, afin de préserver la fraîcheur du fruit. Les raisins sont directement pressés par pressoir pneumatique. Une bonne proportion de bourbes est conservée, pour apporter l'équilibre et l'expression aromatique. Les fermentations se font à faibles températures (16-18°C) et sont rapides (7 jours). Après fermentation alcoolique, les vins sont conservés en cuve inox sur lies fines durant 4 à 6 mois.

Dégustation :

Arômes de citron jaune et de pamplemousse rose. La bouche est vive mais bien équilibrée, gourmande. Un blanc punchy et tout en fraîcheur.

Gastronomie :

Le Coup de Gueule s'associera très bien avec des fruits de mers comme des couteaux ou des tenilles, mais aussi des plats plus raffinés comme la dinde farcie aux pommes ou encore des salicornes. Il pourra aussi convenir pour des fromages comme le Pélardon ou un Rocamadour.

CLAUDE VIALADE
femme du vin

LOGISTIQUE

Bouteille

Type : BG Caractère
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,20 kg
EAN : -

Carton

Dimensions : 26x 17 x 31 cm
Poids : 7,38 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 100

Palette

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 760 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS