

FICHE TECHNIQUE

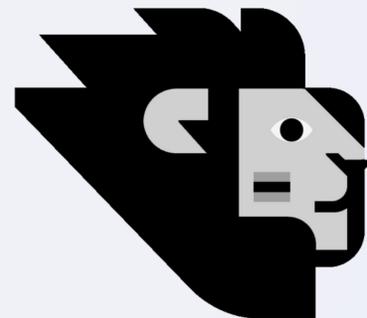


Lâchez les Fauves

Fauve Rosé

10/2023

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



Terroir :

Sol argilo calcaire.

Viticulture :

Vieilles vignes palissées conduites en cordon de Royat. 6 à 7 bourgeons laissés à la taille, pour limiter les rendements et privilégier la maturité du fruit.

Vinification :

Vendanges de nuit, afin de préserver la fraîcheur du fruit. Les raisins sont directement pressés par pressoir pneumatique. Seuls les premiers jus sont conservés. Les fermentations se font à faibles températures (18°C) et sont rapides (7 jours). Après fermentation alcoolique, les vins sont conservés en cuve inox avec un bon niveau de gaz carbonique durant 4 à 6 mois.

Dégustation :

Robe légère, nez de framboise et de cassis. La bouche est souple, gourmande. Bel équilibre, tout en rondeur, avec un jus plutôt gouleyant, avec une pointe d'épices.

Gastronomie :

Le rosé Fauve conviendra parfaitement sur des assiettes et assortiments de saison. Des mets frais comme du guacamole, du saumon, une salade de gésiers ou du fromage de chèvre frais. Ou bien des plats plus gourmands comme une tajine de veau, une paëlla. Sera également idéal pour l'apéritif.

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