

FICHE TECHNIQUE

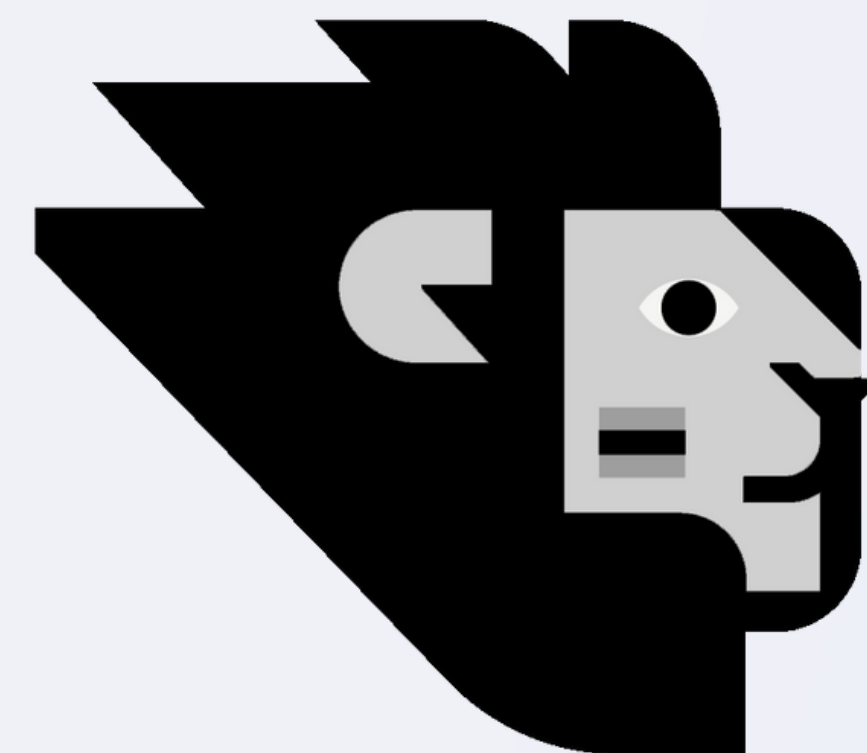


Lâchez les Fauves

Féroce Rouge

10/2023

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



Terroir :

Sol argilo calcaire.

Viticulture :

Vignes conduites en palmette pour le Merlot, en cordon de Royat pour le Grenache.

Vinification :

Vendanges tôt le matin, pour préserver le fruit. Les raisins sont égrappés, puis mis en cuve. La fermentation alcoolique démarre rapidement, autour de 25°C, puis les températures sont abaissées autour de 20°C afin de préserver les arômes. La fermentation malolactique se fait en présence de douelles de chêne français.

Dégustation :

Robe violette profonde, arôme de cassis, notes vanillées. Bouche ronde et longue. Le Merlot et le Grenache apportent toute l'expression d'un vin rouge à la fois accessible mais également plein de complexité.

Gastronomie :

Ce vin rouge « féroce » est à déguster autour de viandes blanches en sauce, un civet de lapin, voire des viandes rouges grillées. A déguster également autour d'assiettes de charcuterie et de fromages puissants comme un Bleu des Causses.

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