

FICHE TECHNIQUE



Le Lion des Corbières Blanc

10/2023



Appellation : AOP Corbières

Producteur : Claude Vialade

Type de vin : Blanc BIO

Cépages : Marsanne, Roussanne et Grenache blanc



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 :

Vignoble sur fil, rendement entre 30 et 40 hectolitres par hectare.

Vinification :

Les raisins sont cueillis en tout début de matinée pour conserver la fraîcheur du fruit. Ils sont ensuite éraflés puis mis en cuve pour une courte macération pelliculaire, puis pressés sur pressoir pneumatique. Nous effectuons ensuite un débouillage par le froid pour clarifier les jus avant fermentation. La fermentation est longue, d'une durée de 2 semaines à basse température après levurage.

Dégustation :

Blanc aromatique et fruité, sur une structure élégante, en finesse. A boire dans les trois années après embouteillage sur les notes de fraîcheur. Température de dégustation : 12°C.

Gastronomie :

Ce vin ira sur les fruits de mer, terrines de poisson ou fromages de chèvre au miel des Corbières.

CLAUDE VIALADE
femme du vin

LOGISTIQUE

Bouteille

Type : BDX Clara
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,35 kg
EAN : -

Carton

Dimensions : 25 x 17 x 31 cm
Poids : 8,28 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 100

Palette

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 850 kg
Nombre de couches : 4
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS