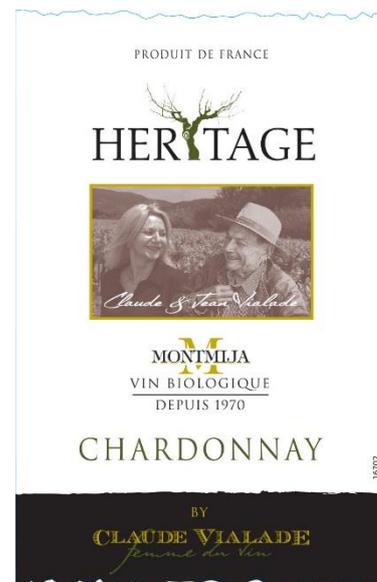


**HERITAGE CHARDONNAY**  
**VIN BIOLOGIQUE**  
**I.G.P PAYS D'OC**



**Producteur**

Vinifié par les équipes des Domaines Auriol.  
Claude Vialade a perpétué et amplifié la tradition du « bio ».

**Histoire**

Marque et vignoble de famille, la collection est authentifiée par la signature-bloc marque « Claude Vialade ». Elle témoigne de la filiation entre les générations, entre un père et sa fille. La transmission du savoir-faire en matière de « bio », mais également l'acceptation et l'attachement à promouvoir les valeurs rattachées à ce mode de viticulture.

**Géographie**

Les vignobles sont situés sur deux zones. Les Costières de Nîmes présentant un terroir chaud de galets roulés et clairs, et la zone minervoises sur les hautes terrasses.

**Vignoble et conduite**

Ce sont des vignes, plantées en coteaux, sélectionnées pour être cultivées en Agriculture Biologique. Une attention particulière est apportée afin d'avoir une surface foliaire bien développée. Les raisins sont sains et sont amenés à parfaite maturité.

Une partie des parcelles est menée en cordon de Royat, l'autre en guyot simple.

Le rendement est de 50 hl maximum à l'hectare.

**Vinification et élevage**

La vendange est entièrement mécanisée et nocturne. Avant d'arriver au pressoir la vendange sera entièrement éraflée.

Le débourage des jus se fait à basse température (7°C). La fermentation se déroule avec un contrôle permanent des températures.

Un léger levurage peut intervenir en début de fermentation, pour un meilleur développement des arômes.

**Dégustation et gastronomie**

Belle robe jaune brillante. Nez agréable de fruits exotiques et d'épices. La bouche est ample en attaque avec des arômes d'ananas, de pêche jaune et de pain d'épice est volumineuse en finale.

Le Chardonnay La Chapelle se sert en apéritif, bien frais, et accompagne parfaitement les poissons ou fruits de mer, ainsi que les viandes blanches et les pâtes à la crème.

A consommer de préférence dans les 2 ans qui suivent la mise en bouteille. Température de dégustation : 10/12°C.

**Logistique**

Bouteille		
Type	Bordeaux impulsion à vis	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.21	kg
Carton		
Dimensions	23.3 x 15.4 x 30.7	cm
Poids	7.38	kg
UCV/carton	6 sans croisillon	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401005085	
Gencod carton	Millésime : 2014	3569404005082
Code palette		