

HERITAGE SYRAH

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 proches de la Camargue à la limite des sables du golfe du Lion. Le sol est argilo sableux. Le climat est typiquement méditerranéen chaud et très venteux. Le vent permet une bonne pollinisation, sèche les feuilles et le sol en surface et réduit ainsi la pression du mildiou. Ce terroir est donc propice à la culture biologique.

Vignoble et conduite

Les vignes sont entièrement mécanisées pour pouvoir être facilement cultivées en Agriculture Biologique. Les raisins sont sains et peuvent être amenés à parfaite maturité. L'intégralité des parcelles est menée en cordon de Royat.
Le rendement est de 50 hl maximum à l'hectare.

Cépages

Syrah 90% - 10 % grenache

Vinification et élevage

La vendange est entièrement mécanisée et nocturne. Les raisins sont protégés dès la benne à vendange par de la glace carbonique. La vendange sera ensuite macérée à basse température et à l'abri de l'air pendant 2 à 4h dans le pressoir. Les jus seront ensuite décantés à froid et soutirés avant mise en fermentation. Après un léger levurage la fermentation se déroulera à basse température : 14-16°C pour un meilleur développement aromatique. Assemblée à une touche de grenache juste avant mise, la syrah-la-chapelle rosé est mise en bouteille au printemps.

Dégustation et gastronomie

Couleur rosée brillante avec des reflets violets. Nez aromatique de bonbon anglais persistant, long en bouche. Notes de fruits compotés et de fruits rouges écrasés. Bouche fraîche et aromatique
Parfaitement indiqué sur une cuisine légère, moderne et gaie.
A consommer jeune : dans les 18 mois après l'embouteillage. Température de consommation : 10-12°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux impulsion à vis	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.21	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.38	kg
UCV/carton	6 sans croisillons	
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	3569401005979	
Gencod carton	Millésime : 2017	3569407009308
Code palette		

