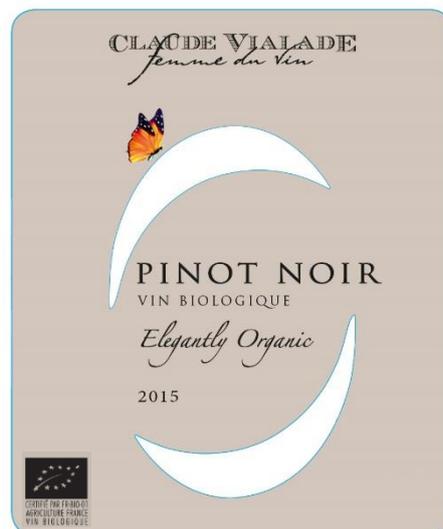


**‘Elegantly Organic’ par Claude Vialade**  
**PINOT NOIR**  
**VIN BIOLOGIQUE-IGP PAYS D’OC**



**Producteur**

Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol en partenariat chez les vignerons partenaires.

**Histoire**

Les propriétés sélectionnées pour cette cuvée font partie de la dynamique impulsée par Auriol pour développer la viticulture bio et la promotion des vins biologiques. La Collection consacre le travail de deux générations, père et fille, dans le domaine des bio. Cette collection se situe dans les « Premium » de la catégorie Plaisir.

**Géographie**

Vignoble qui se situe entre les Cévennes et la Camargue, au cœur de la plus grande zone de production de vins biologiques. Il bénéficie d'un climat chaud et sec, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer des vins expressifs.

**Vignoble et conduite**

Vignoble conduit en espalier et mécanisé, la technicité et la rigueur à la parcelle permettent de mener les raisins jusqu'à leur plus belle maturité. Cépage conduit selon les cahiers des charges de l'agriculture biologique et certifié par un organisme Européen.

**Cépages rouges**

Ce vin est composé de 100% de Pinot Noir.

**Vinification et élevage**

Les raisins sont vendangés mécaniquement de nuit afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Après un tri mécanique, une partie des raisins va être thermovinifiée pour révéler arômes et couleur, puis fermentée en phase liquide, comme un rosé. L'autre partie des raisins sont encuvés pour subir une courte macération pré fermentaire à froid de 24h à 12°C. La température est alors augmentée pour favoriser le départ de la fermentation alcoolique. Quand les deux parties ont finis de fermenter, l'assemblage est réalisé à la dégustation. Après fermentation, les vins sont soutirés et élevés au contact de douelles, durant 1 mois.

**Dégustation et gastronomie**

Jolie couleur rouge rubis, arômes de cassis, de cerise noire et de grains torréfiés. La bouche est souple, délicatement boisée. Température de dégustation : 16°C-18°C.

**Logistique**

Bouteille		
Type	Bourgogne Grande	
Hauteur	29,38	cm
Poids	1.403	kg
Carton		
Dimensions	26.9 x 18.1 x 30.6	cm
Poids	8.66	kg
UCV/carton	6	
Couche		
Nb de cartons	19	
UCV/Couche	19 x 6 = 114	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	5	
Cartons/palette	5 x 19 = 95	
UCV/palette	95 x 6 = 570	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401008741	
Gencod carton	Millésime : 2017	3569407008745
Code palette		