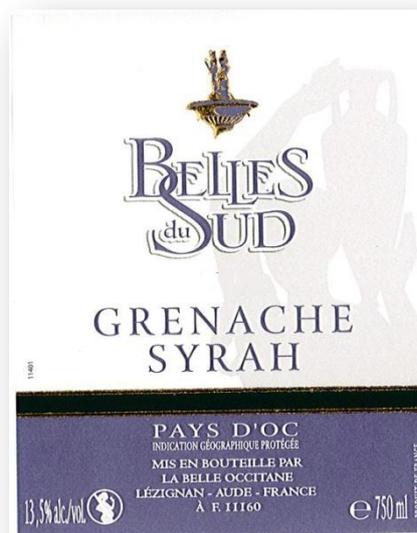


**LES BELLES DU SUD GRENACHE/SYRAH**  
**I.G.P. PAYS D'OC**  
**ROUGE**



**Producteur**

Vinifié par l'équipe des Domaines Auriol

**Origine**

La marque illustre une des caractéristiques architecturales des villages et des villes Languedociens.

Les places, situées au cœur des villes sont ornées d'une fontaine ou se désaltèrent villageois et visiteurs. Ces fontaines, véritables monuments artistiques, sont surmontées d'une statue féminine (Les Grâces) portant un panier de raisins ou une amphore : Les Belles du Sud. « La fontaine des 3 grâces » de notre étiquette orne la célèbre place de l'œuf à Montpellier.

**Géographie**

Vignoble qui se situe sur les gradins bordant le cordon du littoral méditerranéen, zone du Minervois. Il bénéficie d'un climat chaud et sec, tempéré par une altitude moyenne (150 à 200 m) qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins d'une grande finesse et parfumés.

**Vignoble et conduite**

Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées : en gobelet pour le grenache et en cordon de Royat pour la syrah.

**Cépages rouges**

Ce vin rouge est un assemblage de Grenache (80%) et de Syrah (20%). La proportion exacte est définie sur dégustation avant mise en bouteille.

**Vinification et élevage**

Vendange mécanique puis éraflage à l'arrivée au chai. Un contrôle strict des températures (<30°C) permet une extraction maximale du fruit et un beau développement aromatique. Les macérations se prolongent quelques jours après la fin des fermentations alcooliques. Les cépages sont vinifiés séparément et les assemblages effectués en fonction de la demande commerciale. L'élevage se fait en cuves inox.

**Dégustation et gastronomie**

Robe grenat aux reflets violacés. Nez puissant de fruits rouges mûrs (cerise, fraise), de fruits noirs (prune) et d'épices tendres. Le vin est agréable en bouche avec des tanins doux, et beaucoup de sucrosité.

Les arômes floraux en font un plat d'excellence avec la cuisine moderne, les grillades, les salaisons et les fromages persillés.

A consommer dans les trois ans après la mise en bouteille. Température de consommation : 16°C.

**Logistique**

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition allégée à vis verte	
Hauteur	29.95	cm
Poids	1.20	kg
Carton		
Dimensions	23.3 x 15.7 x 30.5	cm
Poids	7.34	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	756	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401003821	
Gencod carton	Millésime : 2011	3569401103828
Code palette		