



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

LE JARDIN DE VIGNES RARES DE CICERON

Le Cabernet franc

- **Producteur :** Claude Vialade
- **Appellation :** IGP Pays d'Oc
- **Origine :** Occitanie



Cépage rouge: Ce vin rouge est composé de Cabernet Franc. Le Cabernet Franc est un cépage noir de cuve. Il appartient à la famille des Carrmenets, dont il est le membre le plus proche des variétés sauvages. Il se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes épicés et parfois de poivron et sa bonne aptitude au vieillissement.



Terroir : Vignoble qui se situe dans les hautes terrasses des Corbières sur la commune de Ribaute. Il bénéficie d'un climat méditerranéen, où la chaleur diurne est pondérée par une fraîcheur nocturne de par son altitude moyenne. Cela favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins concentrés, tout en gardant l'équilibre sur l'acidité. Les vignes de Cabernet Franc sont implantées sur un sol de Marne.



Viticulture : Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées en palmette afin de permettre une bonne répartition des grappes sur la souche.



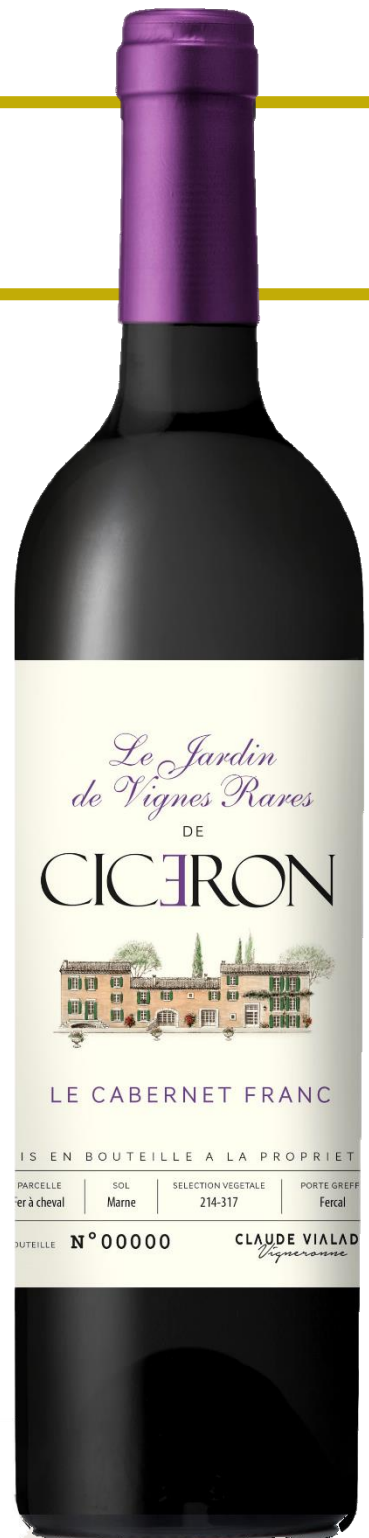
Vinification : Les vendanges sont manuelles, en caissettes. Celles-ci sont réalisées le matin exclusivement, afin de garantir la fraîcheur du fruit. Après égrappage, la vendange est triée à la main. La fermentation démarre directement, durant laquelle quelques remontages doux sont effectués. Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, 30% du vin est écoulé en barrique de chêne français pour faire la fermentation malolactique et y restera durant 9 mois.



Dégustation : La robe est soutenue aux reflets violets. Un nez intense, prenant appui sur des arômes de fruits noirs très mûrs, légèrement épicés, d'âtre de cheminée et des notes de poivron grillé. Ce vin est puissant, friand, riche. Sa concentration tannique est rendu gracieuse par la fraîcheur conservée et par le soyeux de ses très beaux tanins. Température de consommation : 18°C.



Gastronomie : Parfait en accompagnement des charcuteries fumées, les viandes rôties et grillées et les fromages doux.



Logistique

Bouteille

- Type : Bordeaux Elite
- Hauteur : 33 cm
- Poids : 1.423 kg
- Gencod : 3569401009106

Carton

- Dimensions : 24.3 x 16 x 33 cm
- Poids : 8.685 kg
- UCV/Carton : 6 avec croisillons
- Gencod : 3569407009100 (mill 2017)

Palette

- Dimensions : 120 x 80 x 165 cm
- Poids : 890.26 kg
- Nombre de couches : 4
- Cartons/Palette : 4 x 25 = 100
- UCV/Palette 100 x 6 = 600

Couche

- Nombre de cartons : 25
- UCV/Couche : 25 x 6 = 150