



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 02/2019

LE JARDIN DE VIGNES RARES DE CICERON

Verdejo

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



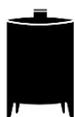
Cépage : 100% Verdejo



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. La parcelle de Verdejo est implantée sur un sol marneux.



Viticulture : Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées en palmettes afin de répartir au mieux la charge en raisin sur chaque souche.



Vinification : Les vendanges sont manuelles, et les raisins récoltés dans des cagettes. Les baies sont pressées en grappe entières dans un pressoir pneumatique. Les jus sont protégés de l'oxydations par utilisation de glace carbonique. Une stabulation à froid à 5°C se poursuit entre 3 et 5 jours, puis la fermentation alcoolique démarre pour une durée d'environ 8 jours. La température est maintenue en dessous de 16°C.



Dégustation : Jaune pâle aux reflets verts, nez expressif et intense de fleurs blanches, pêches, vanille et torréfaction. En bouche le vin est puissant, très aromatique et ample. Il possède également une belle fraîcheur, et une finale toastée avec une légère amertume.



Gastronomie : Le Verdejo accompagne parfaitement les viandes blanches en sauce et les poissons gras.



Logistique

Bouteille

- Type :
- Hauteur :
- Poids :
- Gencod : 3569401010003

Carton

- Dimensions :
- Poids :
- UCV/Carton :
- Gencod : 3569408010006 (mill 2018)

Couche

- Nombre de cartons :
- UCV/Couche :

Palette

- Dimensions :
- Poids :
- Nombre de couches :
- Cartons/Palette :
- UCV/Palette :