

FICHE TECHNIQUE



Château Cicéron In Memoriam Rouge

11/2023

Appellation : AOP Corbières
Producteur : Claude Vialade
Type de vin : Rouge Bio
Cépage(s) : Syrah et Grenache



Terroir :

Situé près de la rivière de l'Orbieu, sur le terroir de Lagrasse, au pied de la montagne d'Alaric. Abrisé partiellement du « Cers » (vent d'ouest qui souffle en bas Languedoc), le terroir de Lagrasse bénéficie d'un climat méditerranéen très propice aux maturations tardives. L'altitude du vignoble, entre 150 et 250 mètres, tempère les hautes chaleurs estivales.

Viticulture :

Les « In Memoriam » proviennent du vignoble historique. C'est 7.5 ha de vignes ayant entre 25 et 35 ans, avec un rendement de 30 hectolitres par hectare. La conversion en agriculture biologique démarre en 2018.

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 réaliser la fermentation malolactique, et y restera durant 9 mois.

Dégustation :

Aromatique et fruité, un rouge gourmand sur de jolis tannins souples, évoluant vers des notes de garrigue et de cerises bien mûres. Le terroir confère aux vins rouges une bonne capacité de garde, ils sont longs et équilibrés.
Température de dégustation : 16°C.

Gastronomie :

Ce vin ira parfaitement sur les charcuteries, les volailles rôties, les fromages affinés.

CLAUDE VIALADE
femme du vin

LOGISTIQUE

Bouteille

Type : Emblem
Hauteur : 33 cm
Poids : 1,50 kg
EAN : -

Carton

Dimensions : 24 x 16 x 33 cm
Poids : 9.5 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 120

Palette

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 975 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS