

FICHE TECHNIQUE



Le Jardin de Vignes Rares de Ciceron Cabernet Franc

11/2023

Appellation : IGP Pays d'Oc

Producteur : Claude Vialade

Type de vin : Rouge Bio

Cépage(s) : 100 % Cabernet Franc



Le Vignoble du Jardin des Vignes Rares :

Dans les années 1990, Claude Vialade a lancé un vignoble expérimental prévoyant les changements climatiques. Après l'analyse de 27 sols différents, les cépages ont été sélectionnés pour leur qualité et leur résistance à la sécheresse, rompant avec les normes de productivité classiques.

Ce vin rouge est composé de Cabernet Franc. Le Cabernet Franc est un cépage noir de cuve. Il appartient à la famille des Carmenets, dont il est le membre le plus proche des variétés sauvages. Il se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes épicés, 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 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 afin de réaliser 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 de 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 tannins. Température de consommation : 18°C.

Gastronomie :

Parfait en accompagnement des charcuteries fumées, des viandes rôties et grillées et de fromages doux.

CLAUDE VIALADE
femme du vin

LOGISTIQUE

Bouteille

Type : BDx Elite
Hauteur : 33.2 cm
Poids : 1,5 kg
EAN : -

Carton

Dimensions : 24.5 x 16 x 33.5 cm
Poids : 9 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche

Nombre de Cartons : 25
UCV / Couche : 150

Palette

Dimensions : 120 x 80 x 165 cm
Poids : 900 kg
Nombre de couches : 4
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS