



**VIALADE & FILS**  
DOMAINES ET NATURE

**VIALADE & FILS**

Z.I. Gaujac, 12 Rue Gustave Eiffel,  
11200 Lézignan-Corbières, France

04.68.58.15.15

info@vialadefils.com

www.vialade-et-fils.com



## LE JARDIN DE VIGNES RARES DE CICERON - CABERNET FRANC

IGP AUDE



**PRODUCTEUR :** Claude Vialade

**TYPE DE VIN :** Rouge bio

**CÉPAGES :** 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 tanins.  
Température de consommation : 18°C.

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

### BOUTEILLE

Type : BDX Première  
Hauteur : 33 cm  
Poids : 1,468 kg

### CARTON

Dimensions : 23,7 x 15,9 x 33,7 cm  
Poids : 9,00 kg  
UCV/Carton : 6

### COUCHE

Nombre de Cartons : 20  
UCV / Couche : 120

### PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 190 cm  
Poids : 940 kg  
Nombre de couches : 5  
Cartons/Palette : 100  
UCV/Palette : 600