



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 - MARSELAN

IGP AUDE



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Rouge bio

CÉPAGES : 100% Marselan

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 Marselan. Le Marselan est un Métis (ou croisement) des cépages Cabernet et de Grenache Noir ayant deux caractéristiques : un cycle foliaire court (maturation optimale) dans cette zone fraîche où le Carignan n'arrivait pas à maturité et des tannins doux et tendres.

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 Marselan sont implantées sur des graves quaternaires.

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. Une partie de la fermentation malolactique est réalisée en barrique et restera durant 9 mois.

DÉGUSTATION : La robe est intense aux reflets violets et son nez est puissant, avec des notes de fruits rouges et noirs confiturés. La bouche est souple et les tannins doux, avec une bonne intensité aromatique. Température de consommation : 18°C.

GASTRONOMIE : Parfaitement indiqué avec les charcuteries, les grillades et les fromages.

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