



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



RENAISSANCE CICÉRON - SAUVIGNON

IGP PAYS D'OC

PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Blanc

CÉPAGES : 100% Sauvignon

TERROIR : Vignoble qui se situe sur la plaine biterroise, derrière Béziers. Les sols profonds favorisent le développement de thiols durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins au nez typique des Sauvignons.

VITICULTURE : Le mode de conduite se fait sur fil, les vignes sont vendangées mécaniquement et manuellement pour certaines parcelles issues de sélections rigoureuses. Le rendement est de 70 Hl/ha.

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés mécaniquement et manuellement de nuit afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Égrappage et macération pelliculaire courte. Le débouillage des jus se fait à basse température (7°C). Un contrôle régulier des températures est opéré durant tout le processus de fermentation. Un léger levurage peut intervenir en début de fermentation pour un meilleur développement des arômes.

DÉGUSTATION : Vin frais, nerveux, belle couleur dorée avec reflets verts. Floral avec des notes d'agrumes et d'herbe fraîchement coupée.

A consommer de préférence dans l'année qui suit la mise en bouteille. Température de dégustation : 10 à 12°C.

GASTRONOMIE : Ce vin est parfaitement indiqué pour se servir en apéritif, bien frais, et accompagne également les poissons ou fruits de mer, ainsi que les viandes blanches. On peut également le déguster seul, en lisant un bon livre, ou en discutant entre amis.

BOUTEILLE

Type : BDX Caractère
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,150 kg

CARTON

Dimensions : 23 x 15,4 x 30 cm
Poids : 7,12 kg
UCV/Carton : 6

COUCHE

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 120

PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 150 cm
Poids : 712 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600