



**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



## ALLÉE DES CYPRÈS

IGP AUDE



**VIGNOBLE DU JARDIN DES VIGNES RARES** : Ce vignoble est né en 2009 de la réflexion visionnaire de Claude Vialade sur l'anticipation des problématiques liées au réchauffement climatique. Il a nécessité 3 années d'étude afin de déterminer l'adéquation sol/cépage/portegreffe/clone idéale avant les premières plantations réalisées en 2012. A Cicéron, l'aventure des mono-cépages touche à sa fin. Après 15 ans de patience et d'expérimentation, les cépages ont atteint leur pleine maturité. Le temps est venu de les réunir en cuvées uniques, véritables reflets de leur terroir et de leur histoire.

**PRODUCTEUR** : Domaine CICERON

**TYPE DE VIN** : vin rouge biologique

**CÉPAGES** : Marselan, Grenache

**TERROIR** : Cicéron se situe dans les hautes terrasses des Corbières, entre 100 et 150 m d'altitude. Il surplombe l'Orbieu, autour de la commune de Ribaute.

Il bénéficie ainsi d'un climat méditerranéen, où la chaleur diurne est pondérée par une fraîcheur nocturne, de par son altitude moyenne, ce qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité et permet d'élaborer une gamme de vins concentrés gardant l'équilibre sur l'acidité.

**VITICULTURE** : Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique. Les vignes sont taillées en palmette pour une bonne répartition des grappes sur la souche.

**VINIFICATION** : La récolte des raisins est faite à maturité optimale le matin exclusivement, pour garantir la fraîcheur du fruit. Après vendange, les raisins sont mis en cuve pour une vinification traditionnelle. La macération est longue, elle dure environ 3 à 4 semaines. La température est régulièrement contrôlée. Des remontages réguliers doux sont effectués durant la fermentation. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est écoulé et pressé afin de réaliser la fermentation malolactique. L'élevage est ensuite réalisé pendant 9 mois en cuve inox.

**DÉGUSTATION** : Belle robe rouge intense aux reflets violets. Nez intense aux arômes de fruits noirs (cerise, mure, cassis), légèrement épicés et légèrement fumés, avec des notes moka. Bouche est riche avec des arômes de cerise noire, mure, cassis, ample finale gourmande avec une belle persistance. Tanins fondus et soyeux.

**GASTRONOMIE** : Parfait en accompagnement d'une belle côte de bœuf, d'un carré d'agneau cuit à basse température accompagné de légumes rôtis. Il saura aussi mettre en valeur les plats méditerranéens (ratatouille, cuisine aux herbes...), les plats épicés doux (cuisine tex-mex,...) et les fromages affinés.

### BOUTEILLE

Type : BDX Cépage  
Hauteur : 30 cm  
Poids : 1,40 kg

### CARTON

Dimensions : 27 x 18 x 30 cm  
Poids : 7,83 kg  
UCV/Carton : 6

### COUCHE

Nombre de Cartons : 16  
UCV / Couche : 96

### PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 150 cm  
Poids : 709 kg  
Nombre de couches : 5  
Cartons/Palette : 80  
UCV/Palette : 480