



**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 - GRENACHE NOIR

IGP AUDE



**PRODUCTEUR :** Claude Vialade

**TYPE DE VIN :** Rouge bio

**CÉPAGES :** 100 % Grenache

**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.

**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. La parcelle de Grenache est implantée sur un sol frais et marneux.

**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 :** La récolte des raisins est faite à maturité optimale. Après la 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. L'élevage en cuve dure environ 9 mois.

**DÉGUSTATION :** Belle robe aux reflets grenat. Un nez intense où se mêlent des arômes de fruits rouges, légèrement épicés et toastés, avec des notes moka. La bouche est riche, ample et gourmande. A boire dès à présent, le vin peut aussi évoluer dans le temps (4-5 ans).

**GASTRONOMIE :** Parfait en accompagnement d'une belle côte de porc ou de boeuf, ou d'un carré de porc cuit à basse température.

### 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