



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



FER À CHEVAL

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 Ciceron, 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 blanc biologique

CÉPAGES : Verdejo, Albarino

TERROIR : Ciceron 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. Les parcelles de Verdejo et Albariño sont implantées sur des sols 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 conduites en Agriculture Biologique. 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. Les baies sont pressées dans un presseur pneumatique. Les jus sont protégés de l'oxydation par utilisation de glace carbonique. La stabulation à froid à 5°C se poursuit entre 3 et 5 jours, puis la fermentation alcoolique démarre pour une durée d'environ 8 jours. La température est maintenue en dessous de 16°C pour préserver l'aromatique.

DÉGUSTATION : Robe jaune pâle brillant aux reflets verts / argentés. Nez expressif et intense de fleurs blanches, fruits exotiques (ananas, mangue). En bouche le vin est puissant, l'attaque est vive, aromatique et ample. La texture est souple mais dynamique avec une belle fraîcheur naturelle. Finale persistante sur les agrumes.

GASTRONOMIE : Idéal en apéritif, il accompagnera aussi parfaitement les huîtres, gambas grillées, les filets de bar ou daurade, les légumes grillés, les risottos aux asperges mais aussi la cuisine du monde comme les sushis & Sashimis, les Poke Bowl saumon/ mangue. Il se mariera aussi avec le fromage de brebis jeune, le chèvre frais ou encore les fromages à pâte molle peu 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