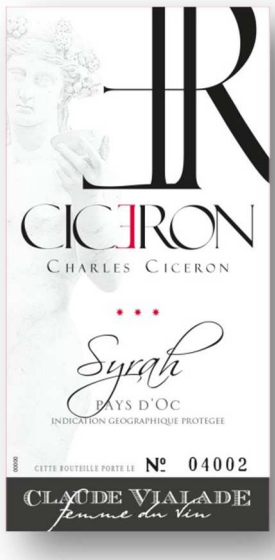
Les Domaines Auriol
FINE WINES

www.saint-auriol.com
MISE A JOUR 20/06/2017



CHARLES CICERON SYRAH

I.G.P PAYS D'OC

Producteur
Cicéron est une marque familiale. L'origine se trouve au Château Cicéron en Corbières.
La déclinaison des cépages est vinifiée par l'équipe des Domaines Auriol.
La marque Cicéron signe une gamme de cépages de style méditerranéen : élégant et épicé, non boisé. Ce sont des vins de plaisir.

Origine
A l'époque romaine, cette Villa romaine appartenait à une famille de juristes et de tribuns.
Au XIIème siècle, le Domaine est devenu dépendance de la célèbre abbaye bénédictine de Lagrasse.
Il a été privatisé au XVIIIème siècle, au moment de la Révolution française (1789).
Dans les années 1960, Cicéron est devenu le domaine expérimental de la Maison Nicolas, célèbre caviste parisien, et a servi de décor à plusieurs films et évènements culturels.
C'est au tournant du XXème siècle, que Claude Vialade l'a repris , les bâtiments étant la résidence d'été familiale.
Dans les années 2012, Château et vignoble ont fait l'objet d'une importante rénovation oeno touristique de prestige :
Evènementiels, séminaires, séjours, gastronomie, caveau de dégustation, innovation viticole.

Géographie
Vignoble qui se situe sur le cordon du littoral méditerranéen, zone de Béziers. Il bénéficie d'un climat chaud et humide, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins au profil varié.

Vignoble et conduite
Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont sur fil taille cordon de Royat.

Cépages
Ce vin rosé – 100 % Syrah – provient de plusieurs tènements de Syrah.

Vinification et élevage
Vendange mécanique, égrappage et pressurage direct sur pressoir pneumatique avec une macération de 6 heures.
En atmosphère protégée. La fermentation s'effectue ensuite sur 6 à 10 jours maxima.

Dégustation et gastronomie
Couleur rosée brillante intense avec des reflets violets. Nez aromatique de bonbon anglais persistant, long en bouche.
Notes de fruits compotés et de fruits rouges écrasés. Bouche fraîche et aromatique
Parfaitement indiqué sur une cuisine légère, moderne et gaie.
A consommer jeune : dans les 18 mois après l'embouteillage. Température de consommation : 12°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux impulsion à vis	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.20	kg
Carton		
Dimensions	23.3 x 15.7 x 30.5	cm
Poids	7.34	kg
UCV/carton	6 sans croisillon	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401005016	
Gencod carton	Millésime : 2016	3569404005013
Code palette		