

Jardin des Vignes Rares de Cicéron

Cépage Albariño

I.G.P PAYS D'AUDE

Producteur

Claude Vialade, sur le Château Cicéron.

Histoire

Le Jardin des Vignes Rares est un vignoble expérimental, pensé pour une viticulture économe en eau, qui prend en compte le réchauffement de la planète et s'inscrit dans une économie durable.

Vignoble de 10 hectares ayant fait l'objet, pour chaque type de sol identifié par 27 fosses de contrôle, d'une sélection clonale et porte greffe spécifique.

L'Albariño fait partie de la collection des 4 cépages « atypiques » présents sur le terroir de Château Cicéron : Cabernet franc, Marselan, Verdejo, chacun avec sélection clonale et porte greffe adapté à la mosaïque des sols.

Démarrage du projet : 2009 – Plantations étalées entre 2011 et 2013

Géographie

Vignoble qui se situe sur l'ouest audois, 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. Les vignes d'Albariño sont implantées sur un sol frais et marneux.

Vignoble et conduite

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. .

Cépage blanc

Ce vin blanc est composé d'Albariño.

L'Albariño est un cépage qui trouve ses origines en Galice, sur l'appellation « Rias Baixas » ainsi que dans le Nord du Portugal, dans la région de production du « Vinho Verde ». C'est un cépage qui présente une belle fraîcheur, tout en développant des arômes exotiques.

Vinification et élevage

Les raisins sont cueillis à la main, en caissette. Les baies pressées directement en grappe entière dans un pressoir pneumatique, accompagnées de glace carbonique afin de protéger les jus de l'oxydation. La stabulation à froid qui s'en suit dure 5 jours à 5°C, puis la fermentation démarre pour une durée d'environ 8 jours à 16°C.

Dégustation et gastronomie

La robe est verte aux reflets argent et son nez est puissant, avec des notes de mangue, de litchi et de menthe poivrée.

La bouche est vive avec une bonne intensité aromatique.

Parfaitement indiqué en apéritif, avec des grillades de poisson.

Température de consommation : 14°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux Elite	
Hauteur	33	cm
Poids	1.423	kg
Carton		
Dimensions	24.3 x 16 x 33	cm
Poids	8.685	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 165	cm
Poids	890.26	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	100	
UCV/palette	600	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401008772	
Gencod carton	Millésime : 2017	3569407008776
Code palette		

