

CHATEAU CICERON A.O.C. CORBIERES BLANC



Producteur

Claude Vialade & Fils

Histoire

Entré dans le giron des domaines familiaux en 1999, le château Cicéron était le domaine expérimental de la maison Nicolas dans les années 70. Il a entraîné dans son sillon de recherche qualitative la plupart des domaines qui font aujourd'hui la notoriété internationale des vins de Corbières. Historiquement, le domaine appartenait à une famille de juristes et de tribuns romains qui lui donna son nom.

Géographie

A l'aplomb d'un cirque creusé par la rivière de l'Orbieu, sur le terroir de Lagrasse, au pied de la montagne d'Alaric. Abrité partiellement du « Cers » (vent violent d'ouest qui souffle en bas Languedoc) par la pointe sud de la Montagne d'Alaric, le terroir de Lagrasse bénéficie d'un climat méditerranéen très propice aux maturations tardives. L'altitude du vignoble, entre 150 et 250 mètres, tempère les hautes chaleurs estivales. Les rouges ont une bonne capacité de garde, ils sont longs et équilibrés. Les blancs de même, avec une large palette aromatique et les rosés, nerveux, sont marqués par des notes de garrigue.

Vignoble et conduite

Sur les 17 ha, le vignoble blanc couvre 3 ha est cultivé en agriculture biologique (Label Qualité France). Le rendement est de 20 à 40 hectolitres maximum à l'hectare.

Cépages blancs

Ce vin blanc est un assemblage de Grenache Blanc (40%) et Malvoisie (Bourboulenc à 60%).

Vinification et élevage

Les raisins sont cueillis manuellement en petits récipients de 40 kg. Ils sont éraflés puis mis en cuve pour une macération pelliculaire de 24 à 48 heures. Les raisins sont ensuite égrappés et légèrement pressés sur pressoir horizontal de type Vaslin. Nous effectuons ensuite une décantation naturelle par le froid pour clarifier les jus avant fermentation. Fermentation longue de 3 semaines à basse température après levurage.

Dégustation et gastronomie

Blanc aromatique et fruité, sur une structure élégante, en finesse. A boire dans les trois années après embouteillage sur les notes de fraîcheur, ce vin ira sur les fruits de mer, terrines de poisson, fromages de chèvre au miel des Corbières. Température de dégustation : 12°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie feuille morte	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.28	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.5	cm
Poids	7.81	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	803	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401001612	
Gencode carton	Millésime : 2006	356946001617
Code palette		