

**CHATEAU CICERON  
A.O.C. CORBIERES  
ROUGE**



**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. A l'époque romaine, 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. Abrisé 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**

Ce vignoble de 17 ha planté essentiellement en rouge, est cultivé en agriculture biologique (Label Qualité France). Le rendement est de 40 hectolitres maximum à l'hectare.

**Cépages rouges**

Ce vin rouge est un assemblage de Syrah, Grenache and Cinsault.

**Vinification et élevage**

Les vendanges sont en partie manuelles ou en partie mécaniques. Egrappage et foulage, macération pré-fermentaire à froid et remontages, pendant la fermentation. Macération d'un mois.

**Dégustation et gastronomie**

Aromatique et fruité, un rouge gourmand sur de jolis tanins souples, évoluant vers des notes de garrigues et de cerises bien mûres. A boire dans les trois ans, ce vin ira parfaitement sur les charcuteries, les volailles rôties, les fromages affinés. Température de dégustation : 16°C.

**Logistique**

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie chêne	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.28	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.81	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120x 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	3569401001025	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406001020
Code palette		