

LE CV DU CHATEAU CICERON A.O.C. CORBIERES ROUGE



Producteur

Claude Vialade & Fils

Histoire

Claude Vialade signe, avec le millésime 2005, le "premium" de Cicéron par les initiales de Cicéron Vin, Claude Vialade... autant de relations avec "CV" qui apparaissent en trame sur l'habillage.

Géographie

Le vignoble est situé sur les rives hautes de l'Orbieu et sur les collines avoisinantes. Les pins, les cyprès, la garrigue font de ce coin des Corbières un havre de paix s'apparentant au paysage toscan.

Le sol est argilo-calcaire et grave avec une bonne perméabilité.

La proximité de l'Orbieu atténue les sécheresses estivales dans ce petit vignoble particulièrement chaud et abrité du vent.

Vignoble et conduite

Ce vignoble de 17 ha est caractérisé par ses vignes en coteaux.

La Syrah sur fil est taillée en guyot et codon de Royat, le Grenache exclusivement en gobelet.

Le rendement est de 35 hl maximum à l'hectare.

Cépages rouges

Ce vin est un assemblage de Syrah (90%) et de Grenache (10%).

Vinification et élevage

Sur les 17 hectares du vignoble, les meilleures parties de parcelles et les meilleures rangées de vigne ont été sélectionnées.

Pour cela, les rendements ont été jugulés sur 2 ans. La vendange est en partie manuelle et en partie mécanique pour les syrahs. Eraflage, cuvaision de 30 jours avec remontage journalier pendant 20 jours puis chaque 2 jour pendant 10 jours. 90 % de la cuvée est élevée en fûts provenant de chez Bouthe et Sylvain, uniquement du chêne français. Élevage de 11 mois en fûts, les lies sont bâtonnées une fois toutes les 2 semaines pendant 9 mois.

Au moment de l'assemblage, chaque fût est dégusté et nous assemblons avec 10 % de vin (grenache) qui est élevé en cuve, ceci nous permet d'apporter une touche de "peps" très fruit rouge.

Il est réalisé un embouteillage unique de 10000 à 12000 flacons selon les millésimes.

Dégustation et gastronomie

Sa couleur est rubis profond et son nez est élégant et puissant de fruits des bois, de garrigue, de vanille et de tendres épices. Tanins gras et serrés. Belle matière, long et harmonieux, tout en finesse.

Parfaitement indiqué pour les viandes savoureuses en fond de sauce aux épices ou herbes de Provence. Rôtis à la brochette, petits gibiers fermiers et fromages artisanaux.

Vin de garde jusqu'à 10 ans. Température de dégustation : 17°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux élite cétie champ	
Hauteur	32.95	cm
Poids	1.53	kg
Carton		
Dimensions	49.5 x 34 x 95	cm
Poids	9.73	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	5	
UCV/Couche	5 x 6 = 30	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 168	cm
Poids	801	kg
Nb de couches	16	
Cartons/palette	16 x 5 = 80	
UCV/palette	80 x 6 = 480	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401003920	
Gencode carton	Millésime : 2005	3569401003926
Code palette		