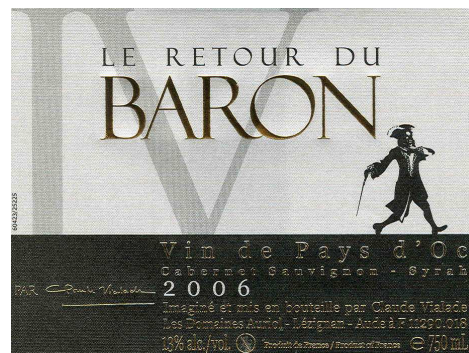


LE BARON IV – Le Retour
VDP OC
ROUGE



Producteur

Vinifié par les maîtres de chai des Domaines Auriol dans la cave du Château Cicéron.

Histoire

Pour célébrer ses vingt ans de carrière dans le métier du vin, Claude Vialade présente, sous sa signature de négociant vinificateur, un Vin de Pays d'Oc Syrah/Cabernet-Sauvignon. Le Baron IV – Le Retour fait donc parti de cette collection.

Géographie

Le Cabernet-Sauvignon provient des Terrasses du Minervois, dans ce vaste amphithéâtre adossé à la Montagne Noire qui s'étend jusqu'aux berges du canal du midi.

La Syrah vient des premiers contreforts du Larzac et de Montpeyroux.

Vignoble et conduite

Le mode de conduite se fait sur fil. Le rendement est de 40 hl maximum à l'hectare.

Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Cabernet-Sauvignon et Syrah à égale proportion.

Vinification et élevage

Vendanges mécaniques selon une stricte sélection au terroir prenant en compte la maturité de chaque parcelle. Les raisins sont entièrement égrappés avant fermentation. La fermentation se fait en cuve, il s'agit de micro vinification, en petites cuves puisque chaque cépage représente 30 à 40 hl. Nous apportons une attention particulière aux températures de fermentation et aux remontages de manière à avoir des tanins fins et une cuve ou va prédominer le fruit. Cuvaision longue de 3 semaines.

Les vins sont apportés au chai du Château Cicéron pour être attentivement "coucounés" pendant la durée de l'élevage et de la mise en bouteille.

La fin de fermentation malolactique s'effectue sous bois.

Les fûts d'élevage, neufs, ont été sélectionnés avec un soin très particulier chez 4 tonneliers différents : Taransaud (2 demi muids), Boutes, Demptos, Saury.

Elevage de 10 mois sous bois, bâtonnage mensuel en sortie d'hiver (de février à l'été).

Il est réalisé un embouteillage unique de 14000 flacons.

Dégustation et gastronomie

Robe rubis aux reflets profonds. Nez puissant et vif, épicé, vanillé avec des notes de fruits très mûrs. Tanins puissants et fins ; la longueur et la suavité sont exceptionnelles. Finale d'une grande persistance.

La préparation de la mise en bouteilles a fait l'objet d'un geste particulier et tout à fait original qui a contribué à transcender la suavité des tanins.

En accompagnement d'une cuisine créative, pleine de petits légumes savoureux, de plats finement épicés, au fond de sauce succulent. C'est un vin gourmandise pour une cuisine gourmande.

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

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux élite chène	
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	3569401003999	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406003994
Code palette		