

Renaissance Cicéron Sauvignon

Producteur: Claude Vialade

Appellation : IGP Pays d'Oc

Origine: Occitanie

• Type de vin : HVE



Cépages blancs : 100% Sauvignon



<u>Terroir</u>: Vignoble qui se situe sur la plaine biterroise, derrière Béziers. Les sols profonds favorisent le développement de thiols durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins au nez typique des Sauvignons.



<u>Viticulture</u>: Le mode de conduite se fait sur fil, les vignes sont vendangées mécaniquement et manuellement pour certaines parcelles issues de sélections rigoureuses. Le rendement est de 70 HI/ha.



<u>Vinification</u>: Les raisins sont vendangés mécaniquement et manuellement de nuit afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Égrappage et macération pelliculaire courte. Le débourbage des jus se fait à basse température (7°C). Un contrôle régulier des températures est opéré durant tout le processus de fermentation. Un léger levurage peut intervenir en début de fermentation pour un meilleur développement des arômes.



<u>**Dégustation :**</u> Vin frais, nerveux, belle couleur dorée avec reflets verts. Floral avec des notes d'agrumes et d'herbe fraîchement coupée.

A consommer de préférence dans l'année qui suit la mise en bouteille. Température de dégustation : 10 à 12°C.



<u>Gastronomie</u>: Ce vin est parfaitement indiqué pour se servir en apéritif, bien frais, et accompagne également les poissons ou fruits de mer, ainsi que les viandes blanches. On peut également le déguster seul, en lisant un bon livre, ou en discutant entre amis.



Bouteille

• Type: BDX Caractère

• Hauteur: 30 cm

• Poids: 1.20 kg

• Gencod: 3569401004859

Carton

• Dimensions: 24 x 16 x 31 cm

Poids: 7.38 kg

• UCV/Carton: 6 (sans croisillons)

Gencod: 3569408004852

Couche

• Nombre de cartons : 25

• UCV/Couche: 150

Palette

• Dimensions: 120x80x150 cm

Poids: 760 kg

• Nombre de couches : 4

• Cartons/Palette: 100

UCV/Palette: 600

ogistique