DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 01/2019

LE JARDIN DES VIGNES RARES DE CICERON

Albariño

- **Producteur :** Claude Vialade
- **Appellation :** IGP Pays d'Aude
- **Origine :** Occitanie

Cépage blanc: Ce vin blanc est composé d'Albariño. L'Albariño est un cépage qui trouve ses origines en Galice, sur l'appellation « Rias Baixas » ainsi que dans le Nord du Portugal, dans la région de production du « Vinho Verde ». C'est un cépage qui présente une belle fraicheur, tout en développant des arômes exotiques.

Terroir : Vignoble qui se situe dans les hautes terrasses des Corbières sur la commune de Ribaute. Il bénéficie d'un climat méditerranéen, où la chaleur diurne est pondérée par une fraicheur nocturne de par son altitude moyenne. Cela favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins concentrés, tout en gardant l'équilibre sur l'acidité. Les vignes d'Albariño sont implantées sur un sol frais et marneux.

Viticulture : Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble et à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées en palmette afin de permettre une bonne répartition des grappes sur la souche.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, en caissette. Les baies pressées directement en grappe entière dans un pressoir pneumatique, accompagnées de glace carbonique afin de protéger les jus de l'oxydation. La stabulation à froid qui s'en suit dure 5 jours à 5°C, puis la fermentation démarre pour une durée d'environ 8 jours à 16°C.

Dégustation : La robe est verte aux reflets argent et son nez est puissant, avec des notes de mangue, de litchi et de menthe poivrée. La bouche est vive avec une bonne intensité aromatique. Parfaitement indiqué en apéritif, avec des grillades de poisson. Température de consommation : 8-10°C.

Gastronomie : Parfaitement indiqué en apéritif, avec des grillades de poisson.