DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

MAJ 09/2019

LE JARDIN DES VIGNES RARES DE CICERON

Le Marselan

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

Cépage rouge: Ce vin rouge est composé de Marselan. Le Marselan est un Métis (ou croisement) des cépages Cabernet et de Grenache Noir ayant deux caractéristiques : Un cycle foliaire court (maturation optimale) dans cette zone fraîche où le Carignan n'arrivait pas à maturité et des tanins doux et tendres.

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 de Marselan sont implantées sur des graves quaternaires.

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 vendanges sont manuelles, en caissettes. Celles-ci sont réalisées le matin exclusivement, afin de garantir la fraicheur du fruit. Après égrappage, la vendange est triée à la main. La fermentation démarre directement, durant laquelle quelques remontages doux sont effectués. Une partie de la fermentation malolactique et réalisée en barrique et restera durant 9 mois.

Dégustation : La robe est intense aux reflets violets et son nez est puissant, avec des notes de fruits rouges et noirs confiturés. La bouche est souple et les tannins doux avec une bonne intensité aromatique. Température de consommation : 18°C.La bouche est vive avec une bonne intensité aromatique.

Gastronomie : Parfaitement indiqué, avec les charcuteries, les grillades et les fromages.