

Domaines Auriol, Languedoc-Roussillon, France

Vignes rares Cicéron Albarino 2022

IGP Aude



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Albarino



Terroir

Vignoble situé dans les hautes terrasses des Corbières sur la commune de Ribaute
Climat méditerranéen, où la chaleur diurne est pondérée par une fraîcheur nocturne du fait de 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
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 presseur 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.



Service

14° C



Garde

3 à 5 ans



Accord

Apéritif
Poissons grillés
Sushis et sashimis
Pâtes à la carbonara



Dégustation

D'une robe verte aux reflets argentés, ce vin dévoile un nez puissant sur des notes de mangue, pamplemousse, litchi ainsi que de subtiles touches de poivre et d'eucalyptus. La bouche est vive avec une intensité aromatique remarquable. Précis et doté d'une belle tension minérale, il séduit par sa fraîcheur tout autant que par sa complexité.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE