

In Memoriam Rouge- Château Cicéron

AOP Corbières 2021

Culture

Biologique

Cépages

Syrah, Grenache. 16°

Service

Alcool

14,5%



In memoriam = le vignoble historique !

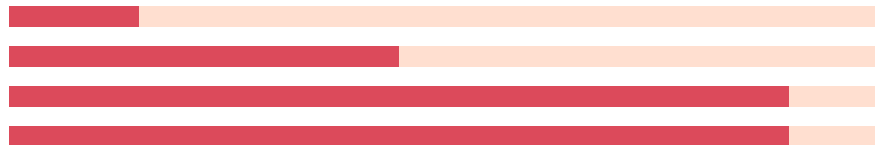
Rondouillards

Acidité

Amertume

Onctuosité

Intensité



Gourmand

Souple

Rond

Service

L'accord parfait

Tagliatelle à la truffe.

Le contre-pied facile

Nouille sauté, au bœuf.

Apogée Garde

2024 2026

Dégustation



Oeil

Robe violette profonde.



Nez

Aromatique, qui évolue vers des notes de garrigue et de cerises bien mûres.



Bouche

La bouche correspond au nez, cette finesse veloutée des Corbières est très reconnaissable.

Château Cicéron

Le domaine s'étend sur 10 hectares, spécialement conçus pour une viticulture tournée vers le prochain siècle, adoptant une approche économe en eau. Une solution trouvée pour répondre aux défis pressants du réchauffement climatique et de la raréfaction des ressources hydriques, en particulier dans les Corbières. Le Jardin des Vignes Rares incarne une véritable œuvre d'orfèvre : à partir de photographies capturées par satellite, pas moins de 34 fosses pédologiques (trous très profonds pour analyser les différentes couches du sol) ont été creusées, la terre prélevée minutieusement analysée. Chaque cépage a été soigneusement sélectionné avec précision en fonction de chaque type de sol. Ce mariage parfait entre sol, climat et cépage permet de relever le défi de la sécheresse. Sans hésitation, l'équipe a choisi de se détourner



des règlements stricts régissant les appellations, faisant ainsi figurer leurs cépages sous l'appellation "Vin de Pays."

Pays

France

Région

Languedoc-Roussillon

Appellation

AOP Corbières

In Memoriam Rouge- Château Cicéron

AOP Corbières 2021

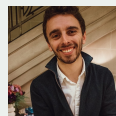
Les alibis d'ouverture

- Ce soir, on se la joue Cicéron.
- En mémoire du bon vieux temps ?
- Le best Partner pour les amoureux de rouge sans complexe.

L'avis de l'expert

Vineaste

Cette cuvée s'appelle « In Memoriam » car elle provient du vignoble historique (7.5 ha de vignes ayant entre 25 et 35 ans). Cela rappelle évidemment que le grand-père de Claude, Clément, a protégé la vie des résistants, durant la 2ème guerre mondiale, les cachant dans diverses propriétés dont ils eut la gestion. Ceux-ci lui ont offert 5000 francs qui ont été investis dans l'achat des premières vignes de la famille, à Ribaute. Le vignoble du Château a donc démarré de cette façon-là. Le vin lui rend évidemment honneur de la meilleure des façons. Une vraie réussite de fruits veloutés et de tanins bien présents. On en prendrait à chaque repas.



Martin B.

Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

