

# CHÂTEAU AIGUES VIVES

AOP Corbières-Boutenac

Héritage



## Présentation

Le Château Aigues Vives a été construit en 1817, sur les vestiges d'anciens thermes romains (Agua Viva), dont la qualité de l'eau était fortement appréciée pour ses vertus thérapeutiques. D'où l'origine de la dénomination d'Aigues Vives. Cette présence de nappes phréatiques en sous-sol est particulièrement recherchée et bénéfique à la culture de la vigne dans ce type de région aride, aux 300 jours de soleil par an. Cette propriété a été mise en culture de vignes, la première fois, par un Consul romain. Bien d'autres propriétaires ensuite ont travaillé ce merveilleux terroir. Le vignoble est planté des cépages traditionnels de la région : Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan. L'âge moyen du vignoble est de 30 ans environ.



## Vinification & élevage

Un contrôle des maturités est effectué grâce aux dégustations régulières de baies à la parcelle afin de déterminer la date optimale de vendange. Les raisins sont récoltés manuellement avec un double système de tri, à la vigne et à la cave. La vinification est adaptée à chaque cépage : les Carignan et les Syrah sont vinifiés en raisins entiers selon le principe de la macération carbonique (durée 10 à 18 jours). La macération carbonique nécessite d'avoir des raisins et leur rafle parfaitement mûrs. Les Grenache et Mourvèdre sont eux vinifiés en macération traditionnelle après éraflage (durée 15 à 20 jours). Le vin est ensuite mis en barrique pour une durée de 12 mois.



## Notes de dégustation

Robe cerise noire, nez d'épices douces, de petits fruits rouges à l'eau de vie. Bouche profonde, ample et élégante, avec une finale exquise dominée par des notes de cassis et de mûre, d'une longueur remarquable.

A servir à 18°C avec un carré d'agneau, du gibier à plumes ou des fromages affinés



## Encépagement

Syrah, Grenache, Carignan,  
Mourvèdre



Château  
Aigues Vives

Narbonne

