



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**CHATEAU AIGUES VIVES - ROUGE
A.O.P CORBIERES BOUTENAC**

PRESENTATION DE LA PROPRIETE:

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.

ENCEPAGEMENT:

Syrah – Grenache – Carignan – Mourvèdre

VINIFICATION ET ELEVAGE:

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).
- Les Grenache et Mourvèdre sont vinifiés en macération traditionnelle après éraflage (durée 15 à 20 jours).

Le vin est ensuite mis en barrique pour une durée de 12 mois.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

Le vin est d'une belle robe cerise noire; il présente des arômes d'épices douces, de petits fruits rouges à l'eau de vie. La bouche est profonde, ample et élégante à la fois. La finale est dominée par des saveurs de cassis et de mûre, exquise, d'une longueur remarquable, une promesse évidente vers le plaisir. A servir à 18°C avec un carré d'agneau, du gibier à plume ou fromages affinés.

