

# CHÂTEAU AIGUES VIVES

AOP Corbières

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, Cinsault, Grenache, Carignan. L'âge moyen du vignoble est de 30 ans environ.



## Vinification & élevage

Les raisins sont récoltés et triés manuellement.

Le rosé est mis en barrique dès le début de la fermentation après l'assemblage des différents cépages. La température de fermentation est autoréglée autour de 18-20 degrés sur plusieurs semaines.

Un bâtonnage est effectué quotidiennement pendant la fermentation, puis de manière hebdomadaire pendant 4 mois environ. La mise en bouteille est effectuée dans les 6 mois qui suivent la récolte.



## Notes de dégustation

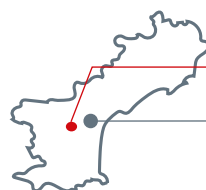
La robe est profonde et brillante. Le nez intense mais subtil, est dominé par des arômes de fruits rouges accompagnés de notes florales délicates. En bouche, ce rosé surprend agréablement par son opulence équilibrée et sa fraîcheur aromatique.

A déguster à 12°C avec des plats épicés (poulet au curry), des volailles et des fromages fruités.



## Encépagement

Syrah, Grenache, Cinsault,  
Mourvèdre



Château  
Aigues Vives

Narbonne

