



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CHATEAU AIGUES VIVES - ROSE AOP CORBIÈRES

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, et Cinsault.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

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 autorégulée 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.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

Doté d'une belle couleur cerise, cette cuvée présente un nez très frais de fraise écrasée, pointe cerise et fine vanille.

En bouche sa fraîcheur, mais aussi sa consistance et sa belle longueur réjouiront vos plats de belles saisons, salades, charcuterie, pizzas, pâtes, barbecues.

Servir très frais à 10°C.

