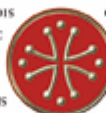


# Corbières

## LES A.O.C. DU LANGUEDOC

CORBIÈRES - MINERVOIS  
LIMOUX - CORBIÈRES BOUTENAC  
FITOU - MINERVOIS LA LIVIÈRE  
CARARDÈS - MALEPÈRE  
ST JEAN DE MINERVOIS

CÔTEAUX DU LANGUEDOC  
ST-OMER CLARETTE DU LANGUEDOC  
ST-OMER ROQUEBRUN - FAUGÈRES  
ST-OMER BERLOU - LUNEL  
MIRVAL - FRONTIGNAN



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS DU LANGUEDOC  
SUD DE FRANCE

# Cuvée Tradition Château Aiguilloux



## CHÂTEAU AIGUILLOUX



*Tradition*

CORBIÈRES

APPELLATION CORBIÈRES CONTRÔLÉE

2004

M. & F. LEMARIÉ - Propriétaires Éleveurs  
11200 Thézan des Corbières - France

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

13% vol. Product of France 750 ml

Contient des sulfites

Marthe & François LEMARIE  
**CHÂTEAU AIGUILLOUX**  
Tél : 04 68 43 32 71  
Email : [aiguilloux@wanadoo.fr](mailto:aiguilloux@wanadoo.fr)  
Site web : [www.chateau-aiguilloux.com](http://www.chateau-aiguilloux.com)

## Fiche technique cuvée Tradition

<b>TERROIR</b>	Boutenac
<b>CEPAGES</b>	Carignan de 40 à 45 ans : 50% Grenache noir de 40 ans : 30% Syrah de 15 ans : 20%
<b>VENDANGES</b>	Manuelles et triées
<b>VINIFICATION</b>	80% en grappes entières (macération carbonique) et 20% en égrappées (fermentation traditionnelle avec piégeage et remontage quotidiens).
<b>ELEVAGE</b>	Un an en cuves puis en bouteilles.
<b>DEGRE</b>	13.5%
<b>SERVICE</b>	A servir entre 14 et 15c avec des viandes grillées, du confit de canard ou d'oie, des fricandeaux, ou du boudin Audois, du pigeonneau farci aux pruneaux à la fleur de thym.
<b>DEGUSTATION</b>	<u>Commentaire du jury au concours SILENE 2000:</u> <i>“ Belle robe rouge sombre très soutenue. Nez intense, complexe d'une belle élégance avec des notes florales et fruitées. Bouche riche et ample en parfaite harmonie avec le nez mariant avec bonheur les notes fruitées (pruneau) et épicées (épices douces). Des tanins veloutés et une finale persistante très agréable. Un vin savoureux.”</i>
<b>GARDE</b>	Peut se garder quelques années dans une bonne cave.
<b>PALMARES</b>	<b>Cuvée Tradition 1999</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sélectionné par le magazine « TERRE DES VINS » 2001, note obtenue : 19/20</li><li>➤ Sélectionné par le magazine « CUISINE ET TERROIRS » Septembre 2001</li><li>➤ Sélectionné par le magazine « VIGNOBLES &amp; Co, N° 3, Octobre 2001</li><li>➤ Sélectionné par « LES LOGIS DE France de L'Aude » après avoir obtenu le « Logis d'OR 2001 »</li><li>➤ Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins du Languedoc et du Roussillon</li></ul> <b>Cuvée Tradition 1998</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ C d'OR au concours Corbières 2000</li><li>➤ Médaille d'OR au Concours Silène des Grands Vins du Languedoc 2000.</li><li>➤ SILENE d'OR 2000.</li><li>➤ Médaille d'OR au Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2000</li><li>➤ Grand Prix d'Excellence aux VINALIES Nationales 2000 ( Prix des Oenologues)</li></ul>

