

Corbières

LES A.O.C. DU LANGUEDOC

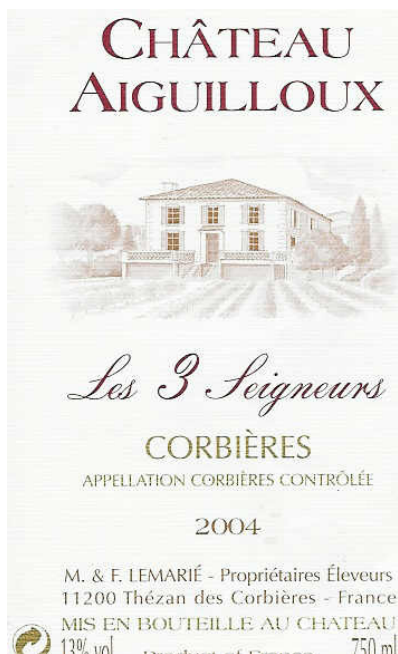
CORBIÈRES - MINERVOIS
LIMOUX - CORBIÈRES BOUTENAC
FITOU - MINERVOIS LA LIVNIÈRE
CARARDÈS - MALEPÈRE
ST JEAN DE MINERVOIS

COTEAUX DU LANGUEDOC
ST-CHINIAN CLARETTE DU LANGUEDOC
ST-CHINIAN ROQUEBRUN - FAUGÈRES
ST-CHINIAN BERLOU - LUNEL
MIREVAL - FRONTIGNAN



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU LANGUEDOC
SUD DE FRANCE

Cuvée des 3 seigneurs Château Aiguilloux



Fiche technique cuvée des 3 seigneurs

TERROIR	Boutenac
CEPAGES	Carignan de plus de 60 ans: 50% Syrah de 25 ans : 25 % Grenache noir de 45 ans : 25%
VENDANGES	Manuelles et triées
VINIFICATION	Fermentation en grains entiers pendant 20 jours. (Macération carbonique)
ELEVAGE	En fûts de chêne pendant 12 mois. Puis en bouteilles.
DEGRE SERVICE	13.5% Peut être servi avec un filet de marcassin ou de boeuf rôti, et pomme de terre cuites sous la cendre.
DEGUSTATION	Robe rubis profond. Nez complexe, élégamment fruité aux nuances délicatement boisées. Bouche à l'attaque ferme d'un vin bien structuré, aux tanins déjà ronds tout en finesse. .Subtiles notes de petits fruits noirs bien mûrs pleins de délicatesse .Bonne longueur finale.
GARDE PALMARES	Peut se garder quelques années dans une bonne cave. Cuvée des 3 seigneurs 2001 : <ul style="list-style-type: none">➤ Coup de cœur dans la Revue du Vin de France (Juin 2002)➤ Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2003.➤ Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins de Corbières, Janvier 2004 Cuvée des 3 seigneurs 2000 : <ul style="list-style-type: none">➤ Médaille d'argent au Concours Général agricole de Paris en 2002➤ Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de Corbières 2002➤ Sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2003, 2 étoiles➤ Sélectionné par Le Point.fr, Note : 15/20 Cuvée des 3 seigneurs 1999 : <ul style="list-style-type: none">➤ Médaille d'argent au Concours Général agricole de Paris en 2001➤ Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de Corbières 2002➤ Sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2002➤ Sélectionné par le Guide des Vins Dussert-Gerbert 2003➤ Sélectionné par le WINE SPECTATOR, New York novembre 2003 note : 88/100➤ Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2001➤ C de Bronze au Concours Corbières 2001➤ Sélectionné par le GUIDE HACHETTE DES VINS 2002 Cuvée des 3 Seigneurs 1998 <ul style="list-style-type: none">➤ Médaille d'OR au Concours Général Agricole de Paris 2000➤ C d'OR au Concours Corbières 2000➤ Médaille d'Argent au Concours Silène des Grands Vins du Languedoc 2000➤ Médaille d'OR au Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2000➤ Grand Prix d'Excellence aux VINALIES NATIONALES 2000➤ Deux étoiles dans le GUIDE HACHETTE DES VINS 2001➤ Cité dans le Figaro Magazine, juillet 2001 et Le Nouvel Observateur