

CITE DE CARCASSONNE

« BRISE MARINE » 2025

Château Auzias



Situation : Le Château Auzias-Paretlongue trouve ses origines dans l'Antiquité, où une villa gallo-romaine occupait le site avant d'être détruite au Ve siècle. Au Moyen Âge, les terres passent sous l'autorité de l'Église et accueillent un prieuré, marquant l'importance religieuse du lieu. Le château actuel est construit au début du XIXe siècle, sous le Premier Empire. Il ne s'agit pas d'une forteresse médiévale, mais d'une demeure liée à l'exploitation agricole. Au fil du temps, le domaine se développe autour

de la viticulture et devient un important vignoble, transmis et exploité par la famille Auzias, qui lui donne son nom.

Aujourd'hui, le château reste un domaine viticole actif, alliant histoire ancienne et tradition familiale.

Cépages : 60% Sauvignon blanc, 30% Viognier, 10% Chardonnay

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Température de Service : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Le vin blanc du Château Auzias se distingue par une robe pâle aux reflets dorés. Au nez, il offre des arômes frais d'agrumes et de fruits à chair blanche, comme la poire et la pêche, accompagnés de légères notes florales. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, avec une belle acidité qui apporte de l'équilibre. La finale est nette et élégante, marquée par une touche minérale.

Quelques accords : Salade méditerranéenne, Filet de dorade grillé, Fruits de mer, Poulet rôti sauce citronnée, Fromage de chèvre frais ...

