



Château Auzias Paretlongue

Au pied de la montagne noire, à deux pas de la Cité de Carcassonne et du canal du Midi, le château Auzias Paretlongue exploite un vignoble de près de 80 hectares dans la plus pure tradition languedocienne. Le terroir du Cabardès bénéficie d'un microclimat exceptionnel influencé à la fois par les vents d'Est et les vents d'Ouest. C'est le seul terroir en France permettant de cultiver dans des conditions optimales des cépages atlantiques ainsi que des cépages méditerranéens. Le Château Auzias produit ainsi des vins incomparables, en appellations « IGP Cité de Carcassonne » alliant finesse et élégance, et en appellation « AOP Cabardès » alliant puissance et richesse du Languedoc à la finesse et la fraîcheur des vins de Bordeaux.



Afin de vous faire découvrir l'environnement du château Auzias Paretlongue, nous avons le plaisir de vous proposer plusieurs activités au sein même du domaine.

La visite dégustation – 5€

La visite dégustation du château Auzias est d'une durée de 1 heure environ.

Cette visite comprend:

- Une explication sur l'histoire du Château.
- Une visite du vignoble, une présentation de notre encépagement atypique pour le Languedoc et les particularités du terroir Cabardès.
- Une visite de la cave en suivant les différentes étapes de la vinification ; le chai, la chaîne de mise en bouteilles, stockage.
- Une dégustation de 3 de nos vins.

La visite dégustation que nous vous proposons commence par une visite du domaine afin d'en connaître sa richesse historique qui prend naissance à l'époque gallo-romaine. C'est dans les vignes du domaine que vous découvrirez les typicités du terroir Cabardès et de son encépagement. Vous continuerez par la visite des caves de vinification où vous observerez les différentes étapes de production du vin: de la réception du raisin jusqu'à l'embouteillage des cuvées. La visite se terminera par la dégustation de trois vins du Château Auzias Paretlongue dans le joli caveau de Dégustation.

L'atelier découvert du terroir – 10 €

Le château Auzias vous invite à venir découvrir son domaine et ses vins en accord avec des produits locaux, cet atelier dure 1h30 à 2 h en fonction du nombre de participants.

Cet atelier comprend:

- La visite complète de la propriété.
- Une dégustation de 4 de nos cuvées avec l'accord des mets provenant de producteurs locaux :

La fromagerie Bousquet – Fromagerie et crèmerie à Carcassonne : La crème de la crème en matière de fromage. Cette fromagerie ne présente pas moins de 80 références de fromage selon les saisons. Faites confiance à notre expertise, nous saurons choisir pour vous les meilleurs accords pour votre dégustation.

Marion les chocolats – Confection artisanale de chocolat et confiserie à Pennautier : De délicieuses bouchées de chocolat spécialement élaborées et rigoureusement sélectionnées pour éveiller toute la puissance des arômes des vins qui vous sont proposés.

L'Oulibo – Coopérative oléicole à Bize-Minervois : Nous vous proposons de gouteuses tapenades réalisées ici même grâce à la production de nos deux variétés d'olives : la Picholine et la Lucques.

Atelier création de son propre vin -55 € -minimum 4 personnes

Pour compléter votre visite dégustation, il vous est maintenant possible de participer à un atelier de création de votre propre vin. Après la visite, vous débuterez l'atelier de création par une initiation à la dégustation au travers de la gamme de vin du Château Auzias ce qui vous permettra par la suite de structurer l'élaboration de votre propre vin. Avec deux vins mono-cépages et des éprouvettes gradués vous assemblerez votre propre vin en plusieurs essais. Une fois votre vin fini vous boucherez vous même votre bouteille et collerez votre étiquette personnalisée comportant votre nom et la date de mise en bouteille de votre création. Vous pourrez ainsi repartir avec votre réalisation qui sera, nous en sommes sûr, un beau souvenir du Château Auzias Paretlongue.

L'atelier est d'une durée de 2h30 à 4h selon le nombre de participant.

Cet atelier comprend:

- La visite complète de la propriété.
- L'atelier de création de son propre vin avec une initiation rapide à la dégustation, l'élaboration de son propre vin avec tout le matériel adapté (verres dégustation, crachoirs, éprouvettes gradués 250 ml, tableau d'aide à l'assemblage, eau minérale, boucheuse).
- Une bouteille de son propre vin que le participant aura bouché et étiqueté lui-même à son nom.

Détails des activités

Château Auzias Paretlongue

Chemin de Paretlongue

11610 PENNAUTIER

www.auzias.fr

Tél. +33 4 68 47 28 28

Fax. +33 4 68 47 92 20

Mob. +33 6 08 09 03 55

Visite@auzias.fr

