

UN PARCOURS POUR TOUS LES SENS



Admirez les vues depuis les remparts.



Goûtez la diversité des 8 cuvées d'exception.



Découvrez comment chaque terroir influence la couleur, le goût et l'arôme des vins.



Ressentez l'histoire et l'âme des paysages façonnés par les vigneron et vigneronnes.

ENTRE VIGNES ET PIERRES SÉCULAIRES

Venez découvrir l'alliance du patrimoine viticole et historique. À travers 8 haltes de dégustation, les vigneron du territoire vous invitent à savourer leurs cuvées en *AOP* et *IGP*. À chaque halte, une cuvée singulière vous dévoile ses arômes, ses histoires et son terroir. Chaque étape vous propose de déguster un vin tout en découvrant le lien unique entre les paysages viticoles et le patrimoine de la Cité.

LE VIN SE LIT DANS LE PAYSAGE

Les vignes racontent l'histoire de l'homme et de la nature : climat, terroir, savoir-faire, traditions et innovations. Les vigneron façonnent ces paysages depuis des siècles pour produire des vins uniques et préserver ce patrimoine vivant, culturel et écologique.

HALTE N°9 — IN VINO FABULA

Terminez votre déambulation en dégustant les vins *In Vino Fabula*, cuvées élevées dans la cave du donjon du *Château Comtal* de la *Cité de Carcassonne*.

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE

Les chefs des restaurants partenaires subliment les cuvées *Vins & Patrimoines* dans leurs menus le temps d'une journée. Réservez votre table et savourez ce moment gourmand.



PROLONGEZ VOTRE SÉJOUR

Vous pensez connaître l'Aude ? Et pourtant... Depuis Carcassonne, partez à la découverte des domaines, rencontrez les vigneron, dégustez des vins de caractère et explorez un patrimoine remarquable. Entre villages, paysages et activités, l'Aude réserve toujours de belles surprises. Et ce n'est qu'un début... à découvrir sur audetourisme.com.



Version traduite en
Anglais & Espagnol



Réservation conseillée
sur le site
www.audetourisme.com



CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

L'AUDE
L'ÂME SUD

Réalisation www.resonancecommunication.com - Photographies ©C. Jeanjean/CMN - ©Céline Deschamps - Ne pas jeter sur la voie publique

Vins & Patrimoines d'Excellence

Dégustations et parcours sensoriel
au fil du Château et des Remparts

Dimanche 10 mai 2026

→ De 10h à 17h

📍 Château Comtal, Cité de Carcassonne

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

MINERVOIS
GRAND LEN DU LANGUEDOC

L'AUDE Agence de Développement Touristique

CORBIÈRES
DEFRICHEURS DE SAUVES

VINS AOP DU
Languedoc

CHAMBRE
D'AGRICULTURE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LAISSEZ-VOUS RACONTER LE PATRIMOINE VITICOLE DE L'AUDE

EN 8 VINS D'EXCEPTION*

L'Aude est le 2ème département viticole de la région Occitanie avec 25% de la surface régionale en vignes. Valoriser le patrimoine viticole qui façonne les paysages audois au cœur de ses sites patrimoniaux : tel est l'objectif de cette sélection inédite

« Vins et Patrimoines d'excellence ».

Sélection annuelle organisée par : le Centre des Monuments Nationaux, l'Agence de Développement Touristique du département de l'Aude, le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc, les Syndicats des Crus Minervois et Corbières et la Chambre d'Agriculture de l'Aude.



TOUS LES VINS SONT PROPOSÉS À LA VENTE DANS LA
BOUTIQUE DU CHÂTEAU COMTAL EN FIN DE PARCOURS.

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

CLOS MARTINOLLES | SAINT-HILAIRE | 14€



Extrême Brut effervescent

Cépage : 60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% Pinot Noir

Vinification : Méthode traditionnelle. Pressurage grappes entières, seconde fermentation en bouteille et élevage 36 mois sur lattes.

Profil : Bulles fines et persistantes. Notes de miel et d'agrumes confits. Bouche équilibrée, fraîche et longue.

Accords : Apéritif, poissons fins, cuisine délicate.

AOP MINERVOIS

CHÂTEAU DU DONJON | BAGNOLES | 10,50€



Rosé - 2025

Cépage : 40 % Cinsault, 30% Grenache noir, 30% Syrah

Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage dès le ramassage au vignoble.

Profil : Robe rose, reflets grenat, brillante et cristalline. Fruits rouges frais. Bouche aromatique, ample et généreuse.

Accords : Entrée légumes, charcuterie, canard, omelette asperges sauvages.

AOP LIMOUX

ANNE DE JOYEUSE | LIMOUX | 14€



La Butinière - Blanc NM

Cépage : Chardonnay

Vinification : Vendanges manuelles, fermentation et élevage en fûts de chêne avec bâtonnage.

Profil : Blanc élégant et structuré. Arômes de fruits blancs et d'agrumes, notes miellées et vanillées. Finale fraîche et minérale.

Accords : Saint-Jacques, gambas, poissons fins, volaille crémée, veau aux morilles

IGP PAYS D'OC - CITÉ DE CARCASSONNE

DOMAINE DE CAUX ET SAUZENS | CAUX ET SAUZENS | 9,80€



Cuvée Cité de Carcassonne - Rouge, 2025

Cépage : 60% Syrah, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Vinification : Macération longue à température maîtrisée, vinification séparée des cépages puis assemblage. Élevage avec un bois léger.

Profil : Robe rubis, nez fruité. Bouche souple aux tanins soyeux, fraîche et équilibrée.

Accords : Volailles, porc, tatak de bœuf, fromages ou planches apéritive



AOP MALEPÈRE

DOMAINE GIRARD | ALAIGNE | 10,60€

Tradition - Rouge, 2022

Cépage : 60% Merlot, 40% Cabernet franc

Vinification : Macération à basse température, pressurage souple, élevage 8 mois en cuve

Profil : Fruits noirs dominants, notamment le cassis, avec une belle expression aromatique et une touche épicée

Accords : Viandes rouges grillées ou rôties, cassoulet, plats en sauce de caractère

AOP CABARDÈS

DOMAINE DE CABROL | ARAGON | 10,90€



Réquiou - Rouge 2023

Cépage : Syrah (50%), Grenache (10%), Cabernet Sauvignon (40%)

Vinification : Vinification séparée des cépages pendant 10 à 15 jours, élevage en cuve

Profil : Arômes de fruits noirs murs, cassis et mures, mêlées à des notes de garrigue. Bouche ample et gourmande avec une belle fraîcheur

Accords : Carré d'agneau rôti, bœuf braisé, volaille fermière, risotto aux champignons et parmesan



AOP CORBIÈRES

DOMAINE PY | DOUZENS | 13,80€

Antoine - Rouge 2023

Cépage : 60 % Syrah, 25 % Carignan, 10 % Mourvèdre, 5 % Grenache

Vinification : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, cuvaison longue, élevage partiel en barrique.

Profil : Fruits rouges mûrs, notes de garrigue, bouche ample et équilibrée, boisée.

Accords : Viandes grillées ou rôties, plats en sauce, cuisine méditerranéenne.

AOP BOUTENAC

CHÂTEAU SAINT ESTÈVE | THÉZAN-DES-CORBIÈRES | 19,90€



Astréos - Rouge 2023

Cépage : Carignan, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Vinification : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, élevage en fût.

Profil : Robe rubis. Fruits noir confits, touche de bois de cèdre.

Accords : Agneau, civet sanglier, poulet tandoori.