UN PARCOURS POUR TOUS LES SENS

Admirez les vues depuis les remparts.



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



Goûtez la diversité des 8 cuvées d'exception.



ENTRE VIGNES ET PIERRES SÉCULAIRES

Venez découvrir l'alliance du patrimoine viticole et

vignerons du territoire vous invitent à savourer leurs

singulière vous dévoile ses arômes, ses histoires et

son terroir. Chaque étape vous propose de déguster

historique. À travers 8 haltes de dégustation, les

cuvées en AOP et IGP. À chaque halte, une cuvée

un vin tout en découvrant le lien unique entre les

Les vignes racontent l'histoire de l'homme et de la

innovations. Les vignerons façonnent ces paysages

depuis des siècles pour produire des vins uniques et

préserver ce patrimoine vivant, culturel et écologique.

nature: climat, terroir, savoir-faire, traditions et

paysages viticoles et le patrimoine de la Cité.

LE VIN SE LIT DANS LE PAYSAGE

HALTE N°9 — IN VINO FABULA

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

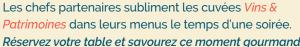
PROLONGEZ VOTRE PARCOURS

En soirée: Projection et table ronde. Projection du film Il était une fois le Midi viticole de Yannick Séguier, un docu-fiction retraçant la grande histoire des vins du Midi, de l'Antiquité à aujourd'hui.

La séance sera suivie d'une table ronde avec le réalisateur et le philosophe Jean-Marc Besse, directeur de recherche au CNRS et directeur d'études à l'EHESS, en résidence scientifique au sein du monument.

- **18h** Salle Viollet-le-Duc **Entrée sur réservation** (places limitées)
- educatif.carcassonne@monuments-nationaux.fr

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE



- **Q** LE SAINT JEAN -04 68 47 42 43
 - 1 place Saint jean 11000 Carcassonne
- 04 68 71 52 00
- Q AU JARDIN DE LA TOUR -04 68 25 71 24
 - 11 rue de la porte d'Aude 11000 Carcassonne
- 14 rue saint Louis
- AU FOUR SAINT LOUIS -04 68 25 85 72
 - 4 rue Saint Louis 11000 Carcassonne
- L'AUBERGE DES LICES -04 68 72 34 07 3 rue Raymond Roger

Trencavel 11000 Carcassonne



Réservation conseillée sur le site www.audetourisme.com

Réservez votre table et savourez ce moment gourmand.

🔾 LA MAROUIÈRE -

13 rue Saint Jean 11000 Carcassonne

LE COMTE ROGER -04 68 11 93 40

11000 Carcassonne





CENTRE DESCRICTION NATIONALIST

L'AUDE

L'ÂME SUD





CENTRE DESCRIPTION NUMBER TO NATIONALE CONTRE



Patrimoines d'Excellence

Dégustations et parcours sensoriel

♥ Château Comtal, Cité de Carcassonne

Samedi 8 novembre 2025

→ De 10h à 16h

au fil du Château et des Remparts





Terminez votre déambulation en dégustant les vins



LAISSEZ-VOUS RACONTER LE PATRIMOINE **EN 8 HALTES POUR**

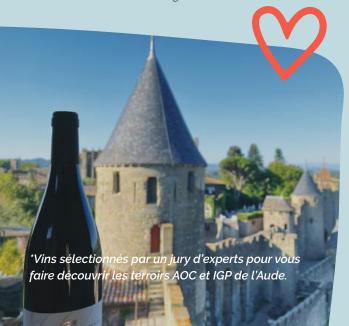
L'Aude est le 2ème département viticole de la région Occitanie avec 25% de la surface régionale en vignes. Valoriser le patrimoine viticole qui façonne les paysages audois : tel est l'objectif de ce parcours inédit

« Vins et Patrimoines d'excellence ».

8 VINS D'EXCEPTION*

Dégustations et rencontres avec les vignerons rythmeront votre visite du château et des remparts, vous invitant à découvrir l'univers du vin audois, entre terroirs d'exception et 2 500 ans d'histoire.

Organisés 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.





AOP BLANQUETTE DE LIMOUX 👂

DOMAINE J. LAURENS | LA DIGNE-D'AVAL | 13€

L'Auriol, Blanc effervescent, NM

Cépage: 100% Mauzac

Vinification: Méthode traditionnelle, 15 mois sur lies,

Profil: Pomme verte, fleurs de tilleul, finale miellée Accords: Apéritif, fruits de mer, tarte au citron



CHÂTEAU DE PENNAUTIER | PENNAUTIER | 13.90€

Édition Limitée, Rosé, 2024

Cépage: Grenache, Syrah, Malbec, Cinsault, Cabernet,

Accords: Légumes rôtis, cuisine méditerranéenne





AOP LIMOUX 👂

DOMAINE GIRARD | ALAIGNE | 18€

Las Salvios, Blanc, 2023

Cépage: 100% Chardonnay

Vinification : Elevage 8-10 mois en fûts avec bâtonnage Profil: Fleurs blanches, pêche, poire, boisé élégant

Accords: Volailles, poissons aux herbes, fromage de

IGP CITÉ DE CARCASSONNE 👂

LES VIGNOBLES DE CARSAC | CAVANAC | 7.10€

Préchanel, Rouge, 2023

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Vinification: Traditionnelle

Profil: Rouge gourmand, fruité, structuré

Accords: Plats en sauce, cassoulet, cèpes poêlés



AOP MINERVOIS 👂

CHÂTEAU ARMORIA | LAURE-MINERVOIS | 11€

La Transformation, Rouge, 2022

Cépage: Carignan 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Vinification: Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, bio Profil: Fruits rouges, garrigue, notes épicées, bouche fraîche

Accords: Grillades, fromages, tapas



DOMAINE SAINTE MARIE DES CROZES | DOUZENS | 13€

Les Mains sur les Hanches, Rouge, 2022

Cépage: Grenache Noir 85%, Cinsault 15% Vinification: Pigeages, élevage en barriques Profil: Cacao, muscade, bouche dense et élégante Accords: Tapas, viandes, gâteau au chocolat



CHÂTEAU DE COINTES | ROULLENS | 14€

Château, Rouge, 2021

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache Noir

Vinification: Traditionnelle, macération longue

Profil: Fruits noirs, épices cacao, bouche puissante et équilibrée

Accords: Viandes rôties, cassoulet, confit

AOP CORBIÈRES BOUTENAC 🔾

CHÂTEAU HAUTERIVE LE HAUT | ORNAISON | 14€

Faïti, Rouge, 2022

Cépage: Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre Vinification: Macération carbonique & traditionnelle Profil: Fruits mûrs, épices, bouche ample et élégante

Accords: agneau, canard, tajine

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



