



CHÂTEAU
MIRE L'ÉTANG

UN TERROIR DE GRANDS CRUS,
FACE À LA MER.



Cuvée Des Ducs de Fleury

A.O.P. LA CLAPE

TERROIR

Argilo Silico Calcaire, forte pierrosité, plateau et côteaux dominant la mer et le domaine

CERTIFICATION

Agriculture raisonnée, label TERRA VITIS depuis 2003

CÉPAGES

Grenache – Mourvèdre - Syrah

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément. Récolte mécanique avec tri embarqué, refroidissement de la vendange, fermentation thermorégulée, extraction douce et cuvaison longue de 4 semaines, décuvage à la comporte, sans trituration pour des presses extrêmement douces.

ELEVAGE

12 mois en fûts de chêne français d'1 à 2 vins et 225 à 350L

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et puissant, sur des notes de fruits bien mûrs tels que le cassis et la mûre, soutenus par des épices, girofle et réglisse et une touche de plantes de garrigue. La bouche présente un fort caractère, avec une belle sucrosité à l'attaque, puis du volume et du gras pour finir sur une structure tannique dense et corsée, mais équilibrée.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera parfaitement une côte de boeuf grillée sauce chimichurri, délicieux sur une gardianne de taureau, excellent sur un sanglier à la broche ou un plateau de fromages fermiers longuement affinés.

CONSEILS

Température de service 17-19°C
Potentiel de garde 10 à 15 ans

DEGRÉ : 15%
SUCRES RÉSIDUELS : < 1 g/L
PH : 3,65