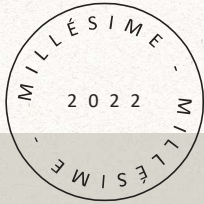




CHÂTEAU
MIRE L'ÉTANG

UN TERROIR DE GRANDS CRUS,
FACE À LA MER.



Cuvée Réserve Du Château

A.O.P. LA CLAPE

TERROIR

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

CERTIFICATION

Agriculture raisonnée, label TERRA VITIS depuis 2003

CÉPAGES

Grenache – Syrah - Mourvèdre

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 neufs de 350L

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez délicat, complexe et solaire, sur des notes de fruits bien mûrs tels que la cerise et la prune, réhaussées par une trame d'épices douces et une délicieuse pointe de caramel au lait. La bouche est extrêmement gourmande, riche, onctueuse et fraîche à la fois. Les tanins sont fondus et délicats, conférant une excellente longueur à la finale.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera parfaitement un filet de boeuf en croûte ou une côte de veau braisée, délicieux sur un lièvre à la broche ou en civet, excellent avec un plateau de fromages fermiers affinés

CONSEILS

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

DEGRÉ : 15%
SUCRES RÉSIDUELS : < 1 g/L
PH : 3,75