



CHÂTEAU
MIRE L'ÉTANG

UN TERROIR DE GRANDS CRUS,
FACE À LA MER.



Cuvée Corail

A.O.P. LANGUEDOC

TERROIR

Argilo Calcaire, milieu de côteaux, face à la mer

CERTIFICATION

Agriculture raisonnée, label TERRA VITIS depuis 2003

CÉPAGES

Syrah - Cinsault

VINIFICATION

Récolte mécanique avec tri embarqué, thermorégulation de la vendange, macération pelliculaire puis saignée (6 à 12h), débourage, stabulation sur bourbes, vinification à basse température (< 15°C)

ELEVAGE

Sur lies fines pendant 3 mois minimum, bâtonnages réguliers

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et extrêmement plaisant, sur des notes de fruits rouges faisant écho à sa robe : fraise, framboise et groseille, relevés par une pointe de violette. La bouche est très gourmande, avec une belle sucrosité, de l'onctuosité et se termine sur une longue finale, fraîche mais avec du caractère.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera parfaitement des côtelettes d'agneau au barbecue, succulent sur un rougail saucisse ou des filets de rouget à la plancha, délicieux sur un tataki de thon au sésame ou une pissaladière aux oignons doux des cévennes.

CONSEILS

Température de service 10-12°C
A boire dans les 2 à 3 ans suivant la récolte

DEGRÉ : 13,5%
SUCRES RÉSIDUELS : < 0,5 g/L
PH : 3,40