



CHÂTEAU  
MIRE L'ÉTANG

UN TERROIR DE GRANDS CRUS,  
FACE À LA MER.



# Cuvée Gris

A.O.P. LANGUEDOC

## TERROIR

Argilo Calcaire, bas de côteaux, face à la mer.

## CERTIFICATION

Agriculture raisonnée, label TERRA VITIS depuis 2003

## CÉPAGES

Grenache - Cinsault - Syrah

## VINIFICATION

Récolte mécanique avec tri embarqué, thermorégulation de la vendange, pressurage pneumatique, débordage, 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 fruité, sur des arômes d'agrumes bien mûrs tels que pomelo, cédrat, de pêche jaune, soutenus par des notes de fleurs blanches, qui lui donnent beaucoup de fraîcheur. La bouche est facile et gourmande, avec une attaque vive, un milieu de bouche onctueux puis une finale tendue, longue; qui appelle une nouvelle gorgée.

## ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera parfaitement tapas et antipasti, excellent sur des gambas grillées en persillade, surprenant sur un tartare de saint-jacques et fruits de la passion.

## CONSEILS

Température de service 8-10°C  
A boire dans les 2 ans suivant la récolte

DEGRÉ : 13%  
SUCRES RÉSIDUELS : < 0,5 g/L  
PH : 3,35