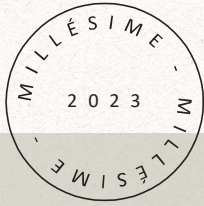




CHÂTEAU
MIRE L'ÉTANG

UN TERROIR DE GRANDS CRUS,
FACE À LA MER.



Cuvée Tradition

A.O.P. LA CLAPE

TERROIR

Argilo Calcaire, pierrosité moyenne, côteaux face à la mer

CERTIFICATION

Agriculture raisonnée, label TERRA VITIS depuis 2003

CÉPAGES

Syrah – Grenache – 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

Après double soutirage, en cuve béton, sur lies fines

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et gourmand, sur des notes de fruits mûrs comme le cassis ou la mûre, soutenus par des épices douces et des touches caractéristiques de plantes aromatiques de garrigue.

La bouche est équilibrée, dotée d'une attaque pleine de sucrosité, d'un milieu de bouche frais et onctueux et d'une finale longue, toute en souplesse.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera parfaitement une côte de bœuf grillée ou un poulet basquaise, se mariera très bien avec une omelette aux champignons, ail et persil ou encore avec un joli plateau de fromages affinés du Languedoc

CONSEILS

Température de service 16-18°C
Potentiel de garde 5 à 8 ans

DEGRÉ : 15%
SUCRES RÉSIDUELS : < 0,5 g/L
PH : 3,70