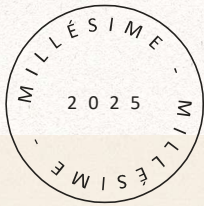




CHÂTEAU
MIRE L'ÉTANG

UN TERROIR DE GRANDS CRUS,
FACE À LA MER.



Cuvée Aimée de Coigny

A.O.P. LA CLAPE

TERROIR

Argilo Silico Calcaire, nombreux fossiles, terrasses
face à la mer

CERTIFICATION

Agriculture raisonnée, label TERRA VITIS depuis 2003

CÉPAGES

Roussanne - Bourboulenc - Grenache Blanc

VINIFICATION

Récolte mécanique avec tri embarqué,
thermorégulation de la vendange, pressurage
pneumatique, débourbage, stabulation sur bourbes,
vinification à basse température (< 15°C)

ELEVAGE

Sur lies fines pendant 4 mois minimum,
bâtonnages réguliers

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et aérien, sur des notes de fruits
gorgés de soleil, pêche jaune, abricot, mangue, soutenus
par de délicates notes de fleurs blanches qui lui donnent
une belle fraîcheur.

La bouche est gourmande, avec une attaque tout en
sucrosité, un milieu de bouche gras, onctueux puis une
finale tendue, minérale et sapide.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera parfaitement coquillages et crustacés,
excellent sur une cassolette de poissons blancs et
crevettes au safran, délicieux sur une bouillabaisse,
étonnant sur un fromage à pâte persillée

CONSEILS

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

DEGRÉ : 14%
SUCRES RÉSIDUELS : < 0,5 g /L
PH : 3,40