



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, nombreux fossiles, terrasses
face à la mer

CERTIFICATION

Agriculture raisonnée, label TERRA VITIS depuis 2003

CÉPAGES

Roussanne - Bourboulenc

VINIFICATION

Récolte mécanique avec tri embarqué,
thermorégulation de la vendange, pressurage
pneumatique, débourbage, stabulation sur bourbes,
vinification à basse température (< 15°C), entonnage en
demi-muids de chêne de 600L en cours de fermentation

ELEVAGE

En demi-muids de 600L rigoureusement
sélectionnés, sur lies totales pendant 10 mois,
avec bâtonnages réguliers

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez très intense et frais, sur des arômes de poire et de coing
gorgés de soleil, relevés par des épices douces et de
délicates notes de pâte d'amande et de pâtisserie. La bouche
est gourmande, avec une attaque toute en sucrosité, un
milieu de bouche gras, onctueux puis une finale qui reste
tendue, minérale et sapide.

ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera parfaitement vos plateaux de
coquillages et crustacés, une sole meunière, un
chapon farci aux morilles et marrons ou un plateau
de fromages frais et à pâtes molles

CONSEILS

Température de service 12°C
A boire dès à présent ou à garder en cave jusqu'à 6 ans

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