



CHÂTEAU  
MIRE L'ÉTANG

UN TERROIR DE GRANDS CRUS,  
FACE À LA MER.



# Cuvée Les Brumes

Vin de France

## TERRAIN

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

## CERTIFICATION

Agriculture raisonnée, label TERRA VITIS depuis 2003

## CÉPAGES

Grenache Blanc, Muscat Petit Grain

## 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 2 mois minimum,  
bâtonnages réguliers

## NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et fruité, sur des arômes d'agrumes, de  
raisins gorgés de soleil et de litchi. La bouche est très  
facile et gourmande, avec beaucoup de fraîcheur et une  
longue finale, qui appelle une nouvelle gorgée.

## ACCORDS METS ET VINS

Un vin de copains, qui accompagnera parfaitement vos  
apéritifs, des tapas et antipasti, vos grillades d'été, la  
cuisine italienne et méditerranéenne.

## 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