

CHATEAU MIRE L'ETANG
Massif de la Clape
11560 Fleury D' Aude
Tel. : 04 68 33 62 84 Fax: 04 68 33 99 30

FICHE TECHNIQUE

Coteaux du Languedoc LA CLAPE – Blanc 2010, Cuvée AIMEE DE COIGNY
Médaille d'Or au Concours Général Agricole de PARIS 2011
Médaille de Bronze Challenge International du Vin 2011

CEPAGES : Roussanne 50% - Bourboulenc (appelé aussi Malvoisie) 30% - Grenache blanc 20%

AGE MOYEN DES VIGNES : 22 ans

SOL : Argilo – Silico - Calcaire

EXPOSITION : En terrasse, face au soleil levant et très proche de la mer.

RENDEMENT : 35 hl / ha

DENSITE PLANTATION : 4400 pieds par hectare

TITRE ALCOOMETRIQUE : 14°

SUCRES RESIDUELS : 1g/l

VINIFICATION : Pressurage direct – Débourage par le froid et contrôle rigoureux des températures de fermentation autour de 16/17°.

ELEVAGE : Sur lies fines 4 à 5 mois.

SPECIALITES GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC LE VIN : Coquillages – Fruits de mer – Poissons – Viandes blanches

TEMPERATURE DE SERVICE CONSEILLEE : 10°C