

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 – GRIS 2010

Grand Prix d'Excellence Vinalies 2011

Grande Médaille d'Or Concours des Grands vins du Languedoc-Roussillon 2011

Médaille de Bronze Mâcon 2011

CEPAGES : Grenache noir - Cinsault

AGE MOYEN DES VIGNES : 15 ans

SOL : Argilo-calcaire

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

RENDEMENT : 45 hl / ha

DENSITE PLANTATION : 4400 pieds par hectare

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13.5°

SUCRES RESIDUELS : 1 g/l

VINIFICATION : Rosé de saignée – Contrôle des températures

ELEVAGE : Sur lies fines pendant 3 mois

**SPECIALITES GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC LE VIN : Fruits de mer
– Poissons grillés – Entrées – Pizzas - Salades**

TEMPERATURE DE SERVICE CONSEILLEE : 8 à 10°C