

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 – ROUGE TRADITION 2010**  
*Médaille d'Argent Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2011*

**CEPAGES : Syrah 50 % - Mourvèdre 30 % - Grenache noir 20 %**

**AGE MOYEN DES VIGNES : 26 ans**

**SOL : Argilo-calcaire, très caillouteux par endroits.**

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

**RENDEMENT : 30 hl / ha**

**DENSITE PLANTATION : 4400 pieds par hectare**

**TITRE ALCOOMETRIQUE : 15% Vol.**

**SUCRES RESIDUELS : < à 0.58 g/l**

**VINIFICATION : Classique avec égrappage et contrôle des températures – Longue cuvaision (4 semaines) – Fermentation et cuvaision séparées pour chaque cépage.**

**ELEVAGE : Traditionnel en cuve.**

**SPECIALITES GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC LE VIN : Ce vin de plaisir à la fois facile à boire et puissant s'accorde fort bien avec les grillades de viandes rouges, les petits gibiers, les fromages ou tout simplement pour une dégustation entre amis.**

**TEMPERATURE DE SERVICE CONSEILLEE : 17, 18°C.**