



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CHATEAU MIRE L'ETANG

● Gris

Robe : pêche de vigne claire

Nez : expressif et fruité

Bouche : attaque vive et gourmande, notes de pêche et d'agrumes sur une finale minérale

Gastronomie : apéritif, repas d'été

Garde : 1 à 2 ans

Service : autour de 10°



Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Fleury d'Aude (11) - 50 ha

Cépage(s)

Cinsault, Grenache-noir, Mourvèdre

Sol(s)

Argilo-calcaires caillouteux

Viticulture

Vinification et élevage

Rosé de saignée élaboré, longue fermentation sous contrôle des températures, puis il est élevé trois mois sur lies fines.

