

Château Mire L'Etang A.P. blanc

Im 19. Jahrhundert waren die Weine dieser Appellation bereits in der ganzen Welt berühmt. Auf einer ihrer Anbauflächen, auf der Meeresseite des La Clape Massifs, kaufte die Familie Chamayrac 1972 das Schloss Mire L'Etang, neben ihrem bisherigen Besitz.

Schon mit der ersten Kolonisierung durch die Römer dieser einmaligen Gegend von „La Clape“, einst „L'Ile du Lac“ (die Insel im See) genannt, wurden die dort vorgefundenen Reichtümer genutzt: der Kalkstein und das Holz der Grüneiche. Das Schloss Mire L' Etang liegt am Südhang des La Clape Massifs, und profitiert von einem Mikroklima mit Meereseinfluss.

Region:	Coteaux du Languedoc – La Clape
Rebsorten:	70 % Grenache blanc, 30 % Roussanne
Bodenart:	harte, steinige Kalkhänge
Klima:	Mikroklima mit sehr geringen Niederschlagsmengen, sehr windig
Alter der Weinberge:	ca. 30 Jahre
Ertrag:	50 hl / ha
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	0,23 g/l
Säure:	3,54 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Weinbereitung:	Direktes Keltern, kaltes Vorklären bei 4 ° Celsius, danach temperaturkontrollierte Gärung bei 16 – 18°C, Ausbau im Stahltank ca. 3 Monate.
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 352 260 046 807
Charakteristik:	komplexes Bouquet von aromatischen Früchten und weißen Blumen, frisch und knackig im Geschmack, sehr ausdrucksvoller, gut ausbalancierter Wein
Passend zu:	Aperitif, Krustentiere, gegrilltem Fleisch, exotische Gerichte, Hartkäse



Art. 29067

Auszeichnungen:

Jahrgang 2013: Concours Général Agricole – Paris 2014: **GOLD**