



FICHE TECHNIQUE
VIN DE PAYS DE L'AUDE ROUGE

« *DOMAINE DE MOUGIN 2017* »

Climat :

Climat de type méditerranéen
très venté à forte sécheresse
estivale

Sols :

Les sols sont constitués de sols de
graves et de sols argilo-calcaires
en terrasses.

Vignoble :

Les vignes sont conduites en
gobelet pour les vieux Carignan,
ou en double cordon de Royat sur
palissage pour les autres cépages.

Cépages :

Syrah égrappée en vinification
traditionnelle : **20%**

Grenache noir en vinification
traditionnelle : **10%**

Carignan noir en vinification
traditionnelle : **15%**

Cabernet Sauvignon en
vinification traditionnelle : **10%**

Merlot en vinification
traditionnelle : **30%**

Marselan en vinification
traditionnelle : **15%**



Elaboration :

Les cépages sont vinifiés
séparément et assemblés après le
soutirage d'hiver. La cuvée est
collée, élevée en cuve close et
conditionnée pour la
commercialisation

Service :

Le « *Domaine de Mougin 2017* »
se sert à une température de 15° à
17° et peut être rafraîchie quand il
fait chaud en été. Il est à boire
jeune, dès maintenant pour
profiter au maximum des arômes
de fruits ou à conserver 3 à 4 ans
Il accompagnera très
agréablement les viandes rouges
grillées ou en sauces, viandes
blanches, fromages à pâte molles,
desserts, salades de fruits rouges
...

Degré d'alcool : 14°