



**FICHE TECHNIQUE**  
**VIN DE PAYS DE L'AUDE ROUGE**

**« *DOMAINE DE MOUGIN* »**

**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*** » 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  
...