



**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 ...