

LA SOURCE
Château de MUS
AOP Languedoc Rouge

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état de la vendange, effectuée en maturation optimale. Le raisin est totalement éraflé. Macération en cuve pendant cinq semaines, sous contrôle thermique, et fermentation sous l'effet de levures sélectionnées. Fin de fermentation sous contrôle de température. La fermentation terminée, les vins de goutte et ceux de presse sont conservés séparément et assemblés en partie ou en totalité, suivant les expressions aromatiques et gustatives du millésime.

Assemblage d'une Syrah issue d'un terroir de graves (70%), d'une Syrah issue d'un terroir argilo-calcaire (15%) et de Grenache et de Mourvèdre. Vinification séparée de chaque cépage, assemblage avant élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

Titre alcoolique de 13 % à 13,5 % suivant les millésimes.

CARACTÈRES DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge brillante, aux nuances rubis.

Nez intense dominé par des notes de fruits noirs mûrs, qui rappelle la garrigue, le zan avec une pointe balsamique et camphrée.

Bouche pleine, soutenue par des tanins poudrés. Belle longueur, avec une finale sur le cacao. Vin typé et plaisant.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin s'épanouit pleinement deux à trois ans après l'année de récolte, peut se garder au moins huit ans.

Il accompagne parfaitement la viande d'agneau, les viandes en sauce, les fromages de chèvre. Servir assez frais, entre 17° et 18°.

