

LE TRESOR

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 d'un terroir de graves (80%), de Grenache et de Mourvèdre. Vinification séparée de chaque cépage, élevage pour partie en barrique avant assemblage et mise en bouteille.

Cette cuvée tire son nom d'un trésor antique, composé de 98 pièces de bronze, découvert au Château de Mus, en 1885, lors de la construction du chai.

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

CARACTÈRES DE DÉGUSTATION

Belle robe aux reflets violines.

C'est un vin généreux, avec des arômes confiturés de mûre, de cassis et des notes gourmande de vanille, de caramel.

Bouche pleine, gourmande, de belle longueur.

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 les grillades de bœuf ou d'agneau, les viandes de canard et de pintade, les fromages affinés. Servir assez frais, entre 17° et 18°.

