



VINS AROMATIQUES



CHÂTEAU DU MOURET

Le Château du Mouret est contiguë au Château Boyrein, autrefois Château des seigneurs de Gourgues. Ce domaine qui porte le nom d'un lieu-dit sur la commune de Roillan, comprend 9 hectares de graves rouge et 4 hectares de graves blanc. Le vignoble, exposé sud, sud-ouest est situé sur une croupe graveleuse. Démantelé au cours des décennies, il a été progressivement restauré par la famille Médeville qui en est propriétaire depuis 1973.

Appellation d'origine contrôlée

Graves Blanc

Cépages

60% sauvignon

40% semillon

Âge du vignoble - Superficie

20-25 ans - 18 hectares

Sol

Argilo-calcaire

Vinification

Après la récolte, passage sur table de trie de la vendange puis pressurage après parfois 6 à 12 heures de macération. Stabulation à froid des moûts. La fermentation est contrôlée à basse température pendant 8 à 10 jours selon les millésimes. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 2 à 3 mois avant d'être assemblés et filtrés.

Dégustation

Sa teinte est jaune clair aux reflets or, argent. C'est un vin blanc sec aromatique il révèle au nez des notes florales, des arômes fruités. Au palais il est élégant, rond avec une finale sur la fraîcheur.

Suggestion

Il peut se marier avec des rillettes de saumon, une nage de crustacés et coquillages.