

**CHATEAU DU PRIEURÉ DES MOURGUES**  
**AOC ST-CHINIAN ROUGE**  
**Millésime 2012**

\*\*\*

**« GRANDE RESERVE »**

\*\*\*

La superficie du « Château du Prieuré des Mourgues » est de 20ha sur un terroir de schiste.

Le rendement moyen se situe aux alentours de 30 hectolitres l'hectare. Les cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre.

La vendange est égrappée en totalité. Les raisins utilisés pour cette cuvée proviennent des vignes les plus vieilles du domaine.

La vinification est effectuée en cuves inox thermo-régulées, d'une capacité de 50 hectolitres, d'une durée totale de 3 semaines environ, ponctuée par de nombreux remontages et délestages afin d'extraire le maximum de couleurs et de tanins.

Tous les rouges du CHATEAU DU PRIEURÉ DES MOURGUES font la fermentation malolactique en cuves. Ils sont ensuite soutirés et mis en barriques au mois de novembre (barrique de chêne français, grains fins, chauffe moyenne).

Pendant la période d'élevage, un soutirage est effectué tous les 3 mois.

Age des barriques : 25 % de barriques neuves, 50% de barriques d'un vin, 25 % de barriques de deux vins.

Le vieillissement est d'environ 14 mois suivant les millésimes. Le vin est ensuite sorti des barriques et assemblé de façon homogène avant la mise en bouteilles.

**Le « Château du Prieuré des Mourgues - Grande Réserve 2012 » est composé de 70 % de Syrah, 20 % de Grenache et de 10% de Mourvèdre.**

**Médaille – Presse :**

1 étoile sur le « Guide Hachette des Vins 2016 » - Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2014  
Noté 18/20 par le Jury du DECANTER MAGAZINE lors de la dégustation des Vins Virtuoses de Saint-Chinian Edition 2016

