



## Château de Mus Mus Carmenère 2020

FRUITIG | FLORAAL | SAPPIG  
RIJP | ZACHTE TANNINES  
KRUIDIG | PEPER

### PROFIEL



DOMEIN  
Château de Mus



SERVEER T°  
15-17°C



WIJNBOUW  
Duurzaam



DRUIVEN  
Carmenère



GLAS  
Riedel Syrah



DRINKVENSTER  
2025

### STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



### FOOD



FOODPAIRING

Mediterrane keuken, rijke pasta-  
gerechten, grillades, charcuterie



KAAS

Romige kazen

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De trossen worden volledig ontrist. De vinificatie start met een 3 dagen durende koude maceratie. De gezamenlijke fermentatie en maceratie neemt plaats in inox cuves en duurt 5 weken. Dit proces is temperatuurgecontroleerd. Het leksap en perssap worden apart gehouden en pas na een uitgebreide degustatie wordt beslist welke cuves in de finale assemblage komen. De rijping neemt plaats in inox cuves.



### WIJNGAARD

De wijngaarden strekken zich uit over oude terrassen boven de Orb rivier. De bodem is samengesteld uit rode klei en zandige grind en kiezels.

### WIJNBOUWER: CHÂTEAU DE MUS

De reputatie van een wijnhuis staat of valt bij de kwaliteit van de inhoud in je wijnglas en daar zou alles dus moeten om draaien. Maar bij Château de Mus verdient de bouwkundige geschiedenis toch ook wel een belangrijke plaats en geeft zo een extra touch en dimensie aan hun wijnen. Het kasteel van Mus ligt een kleine 20 km ten noordoosten van Béziers en dateert minstens uit 800 v. Christus. Het is één van de grootste archeologische vindplaatsen in de Hérault en illustreert de prehistorische, Keltische, Romeinse, Griekse en Etruskische tijdperken. Het domein is genoemd naar een oude versterkte plaats genaamd "Murus" ("wal" in het Latijn), gebouwd op een voorgebergte boven de rivier de Orb. Na de vernieling ervan tijdens de oorlog met de Catharen werd het in de 19e eeuw als Renaissance kasteel heropgebouwd. De wijngaarden, die zich uitstrekken over oude terrassen boven de Orb rivier, zijn aangeplant met de traditionele druivenrassen uit de Languedoc. De bodem is samengesteld uit rode klei en zandige grind en kiezels. Door zijn ligging nabij de uiterste grens van de appellatie bieden de heuvels van het Caroux massief bescherming tegen de soms felle zeewind vanuit de Middellandse Zee. Door zijn centrale ligging tussen de zee en een wat meer bergachtig landschap ondergaat deze streek de klimatologische invloeden van beide. Zo worden de meest extreme temperatuurschommelingen mooi afgevlakt. De nabijheid van de Orb rivier draagt hier verder toe bij. Dit alles leidt tot een egaal rijpingsproces dat de kwaliteit in het glas enkel maar ten goede komt!

## LOCATIE



LAND  
Frankrijk

REGIO  
Languedoc

APPELLATIE  
Pays d'Oc



KLIMAAT  
Mediterraan met hete en droge zomers

