DOMAINE
PERRÉAL

Mimesis - Blanc

IGP Vaucluse

Mimesis est le grand blanc du Domaine Perréal. Produit uniquement les grandes années, il est issu d'un terroir exceptionnel de marne argileuse, d'une sélection rigoureuse de raisin et d'un travail d'élevage précis et minutieux.

Ce vin de garde est d'une grande richesse et d'une forte personnalité, idéal pour accompagner de belles recettes de poissons.

Assemblage et cépages
Sauvignon Blanc

Lieu-dit
Les Boussicaux

Terroir
Marnes argileuses

Rendements et âge des vignes
20hl/ha / 20 ans

Méthodes culturales
Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage
La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures. Fermentation et élevage en fûts de chêne neufs pour une durée de 10 mois.

Production
600 bouteilles en millésime 2020