



DOMAINE
PERRÉAL

Mimesis - Rouge

IGP Vaucluse

Mimesis est le Grand vin rouge du Domaine Perréal, issu d'un terroir unique du lieu-dit Les Boussicaux, majoritairement composé de Cabernet Sauvignon véritable colonne vertébrale de ce vin, accompagné des plus vieilles Syrah et Grenache du Domaine. Produit seulement les grands millésimes, ce vin de garde transmet parfaitement l'énergie et la force du terroir de Perréal.

Assemblage et cépages

60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Grenache N

Lieu-dit

Les Boussicaux

Terroirs

Marnes argileuses et calcaires

Rendements et âge des vignes

40hl/ha, 35 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.

La vendange est entièrement éraflée, nous n'utilisons plus aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages.

Les macérations de 25 à 30 jours en moyenne se font par infusions alternant remontages et pigeages respectant l'intégrité des baies.

Élevage en fût de chêne neuf 100%.

Production

6 000 bouteilles

