



Mimesis - Blanc

IGP VAUCLUSE - 2021

Mimesis est le grand blanc du Domaine Perréal. Produit uniquement les grandes années, il est issu d'un terroir exceptionnel de marne argileuse sur une veine calcaire, 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.

Accord mets-vins :

Il accompagne de belles recettes de poissons, de crustacés, de viandes blanches et de foie gras. Il s'accorde également avec les fromages de caractère.

Note de dégustation :

Fruits à chair blanche. Belle longueur en bouche, onctuosité avec une touche de salinité.

Assemblage et cépages : Sauvignon Blanc

Lieu-dit : Les Boussicaux

Terroir : Marnes argileuses sur une veine calcaire

Rendements et âge des vignes : 20hl/ha / plus de 15 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 la phase de pressurage. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures. Fermentation et élevage en fûts de chêne neufs pour une durée de 10 mois.

Volume d'alcool : 15%

Production : 600 bouteilles

