



DOMAINE
PERRÉAL
Mimesis - Rouge
IGP VAUCLUSE - 2020

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

Accord mets-vins :

Viandes mijotées et/ou épicées, gibier, fromages.

Note de dégustation :

Finement boisé, fruits rouges et épices. Soyeux et rond. Finesse des tanins et fraîcheur en fin de bouche.

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, plus de 30 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%.

Volume d'alcool :

14%

Production :

6 000 bouteilles

