



Mimesis - Blanc

IGP VAUCLUSE - 2022



Mimesis est le grand blanc du Domaine Perréal. Produit uniquement les grandes années, il est issu d'un terroir exceptionnel de marnes argileuses 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.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Du gras et de la dimension. Nuances d'agrumes et de vanille au nez puis touche saline en attaque. Un vin gourmand, élégant et prêt à être savouré.

Note : 90/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Il est intéressant de voir à quel point il est stable, toujours riche en goût de mangue et de crème fouettée. Le chêne est encore très apparent, bien intégré et de manière tout à fait passionnante, apportant des ondulations de texture et des frissons d'épices, donnant des contours et une forme à l'ampleur succulente et au corps non substantiel du vin.

Note : 17,5 / 20

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.

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

Volume d'alcool

15%

Production

600 bouteilles

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 12 mois.

