



Miramont, IGP Méditerranée, Rouge, 2021

IGP Méditerranée, France

Une histoire d'amitié entre deux passionnés de la biodynamie !

PRÉSENTATION

Ce vin est issu d'une rencontre entre deux vignerons : Michel, installé sur le domaine familial depuis 3 générations et Olivier, qui reprend un domaine voisin en 2014. Michel sert de « mentor » à Olivier, lui fait part de son expérience, lui parle « bio » et « biodynamie ». Olivier est en phase avec cette philosophie qui lui rappelle sa grand-mère et ce qu'elle lui a appris sur les tisanes et décoctions de plantes. Les confrères deviennent des amis et germe alors l'idée de créer une cuvée qui leur ressemble : l'IGP Méditerranée « Miramont » est né !

TERROIR

Les vignes sont situées en plaine, entre Vacqueyras & Sarrians

VINIFICATION

Les parcelles sont cultivées selon les principes de la biodynamie, dans le respect des cycles de la nature.

La vinification se fait en levures indigènes, sans aucun apport externe.

CÉPAGES

Merlot 60%, Syrah 40%

Contient des sulfites.

SERVICE

A déguster entre 16 et 18°C pour exalter ses arômes

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Le nez est séduisant, sur les épices et les notes mentholées. La bouche est ample, aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Un vin structuré, à la finale longue et poivrée.

ACCORDS GOURMANDS

Planches de charcuterie & fromages, Moussaka, Barbecue & planchas



Rhonéa

228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise

Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr

www.rhonea.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

