

# MIRETON



Mireton est une marque qui défend le retour à l'essentiel. Alors que la tendance actuelle est au superflu, nous avons voulu créer un vin authentique et accessible, produit à partir d'un unique cépage indigène à la région.

Pour, Marilyn Lasserre, notre œnologue, la création d'un vin est semblable à de l'artisanat. En partant de la terre, les producteurs façonnent méticuleusement les facettes du vin à venir...

Mireton a été créé selon ces mêmes principes. Le vin qui en résulte est expressif, franc et ressemble profondément au terroir dont il est issu. L'esprit minimaliste de Mireton se reflète aussi dans un packaging sobre et naturel, avec l'effet kraft de son étiquette.

Cette Cuvée, produite en mono-cépage, est issue de Grenache Noir plantés sur les coteaux ensoleillés du Pays d'Oc. Là, le cépage bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles et particulièrement adaptées à son caractère Méditerranéen.



## Vinification

Les raisins sont vendangés à parfaite maturité afin de préserver les arômes fruités du cépage. Après éraflage, ils macèrent pendant une dizaine de jours, ce qui permet d'extraire la couleur et les tannins du vin. Les jus sont ensuite fermentés en cuves et remontés quotidiennement, afin de faciliter l'extraction de ses composants. Durant les processus de macération et de fermentation alcoolique, la température est maintenue à 28°C. Après pressurage, le vin est élevé en cuves inox, ce qui magnifie son caractère fruité.

## 100% Grenache

**Couleur:** Robe rubis, profonde et limpide.

**Nez:** Arômes intenses de fruits rouges gorgés de soleil. Des notes épicées légèrement poivrées apparaissent au second nez.

**Bouche:** La bouche est ample et opulente, avec des tanins soyeux et élégant. Une finale très gourmande, aux accents fruités...

**Dégustez ce vin** avec des légumes d'été grillés à la plancha, une côte de boeuf et des Lasagnes maison....

## IGP Pays d'Oc

### Sud de France.

Bien que cette région abrite deux grandes chaînes de montagnes, les Pyrénées et les Cévennes, elle profite aussi du climat Méditerranéen. Le littoral dans le Sud apporte des étés chauds et secs tandis que les hivers sont frais et pluvieux, ce qui favorise une parfaite maturité des raisins. Les températures fraîches des montagnes apportent assez d'humidité pour produire des raisins aux arômes fruités. Dans cette région, la diversité de sols, des reliefs et des climats permet la production de vins uniques.

