



DOMAINE  
**TERRE DE  
MISTRAL**

*Cépages* : Muscat Petits Grains - Syrah

*Surface du vignoble* : 50 hectares

*Surface destinée à la production du Rosé* : 39 hectares

*Age des vignes* : de 8 à 15 ans

*Rendement* : 70 hectolitres / hectare

*Sol* : Argilo-calcaire en coteaux

*Viticulture* : Vignoble conduit en agriculture raisonnée sous le label Nutrition Méditerranée en Provence

*Vendange* : Mécanique, de nuit, avec sélection parcellaire. La récolte se fait cépage par cépage. Égrappage mécanique à la cueillette sur la vendangeuse.

*Vinification* : Assemblage au pressoir — Macération pelliculaire à basse température - stabulation des bourbes à froid pendant 2 semaines et plus - Température de fermentation de 15 à 17°C. Toutes les opérations s'effectuent à l'abri de l'air par protection d'azote.

*Élevage* : sur lie fine pendant un mois sans fermentation malolactique

*Degré alcoolique* : 13 %

*Sucre résiduel* : entre 1 et 3 g. Cette cuvée est élaborée sans produits allergènes (caséine, albumine...)

L'embouteillage est effectué par nos soins au Domaine. Notre chaîne bénéficie des dernières technologies : le remplissage des bouteilles se fait sous vide d'air par injection d'azote.

Mireille

*Appellation* :  
**IGP Méditerranée**  
Rosé



L'assemblage original et la maîtrise des températures de fermentation, donne un vin rosé à la robe rose clair, une belle complexité aromatique sur une dominante de fruits exotiques et de fruits blancs. L'élevage sur lie fine confère une jolie longueur.  
Un vin adapté aux apéritifs, cuisine exotique...