



# Petit Miracle

ROUGE 2016 AOP LUBERON



## Récompenses



Médaille d'Or au Concours Général Agricole - Paris 2018  
Grand Prix d'Excellence (OR) aux Vinalies Nationales 2018  
Palme des Vinalies 2018 Vallée du Rhône - Provence - Corse  
Decanter Asia Wine Awards 2018: BRONZE (89/100)  
Bronze Prix Plaisir 2019

## Terroir

Vignes âgées d'une trentaine d'années, exposées au sud sur un sol à dominante argilo-calcaire.

## Assemblage

56 % Syrah, 44 % Grenache.

15%

## Vinification

Les raisins, issus d'une sélection des plus belles parcelles à Oppède-le-Vieux, sont entièrement éraflés, légèrement foulés, puis mis en cuve inox pour 3 à 4 semaines, durant lesquelles ont lieu une macération pré-fermentaire à froid, puis une fermentation alcoolique, avec des remontages et des délestages réguliers. Les vins font leur fermentation malo-lactique et leur élevage en cuve inox, avant assemblage et embouteillage.

## Robe

Belle robe rouge sombre, au liseré pourpre.

## Nez

Le premier nez est dominé par des notes de tabac frais et de réglisse, puis arrivent des notes de cerises à l'alcool, de purée de fruits noirs, agrémentées d'une subtile touche mentholée.

## Bouche

L'attaque est souple et puissante, soutenue par une trame tannique toute en élégance et transporte les arômes de fruits noirs et de pruneaux jusqu'à la finale tout en longueur.

## Accord mets-vin

Pigeon aux pignons ou canard sauvage en sauce.

## T° de dégustation

17°C

## Conservation

4 à 5 ans.

## Données techniques

Palette Europe 480 bouteilles  
Lot L.LR162279  
EAN13 : 3760182844416