



DOMAINE  
**Le Mirabeau**

[www.domainelemirabeau.fr](http://www.domainelemirabeau.fr)

[philippe@domainelemirabeau.fr](mailto:philippe@domainelemirabeau.fr)

**Fiche technique : Domaine le Mirabeau 2017**

**Crû Vinsobres AOC.**

**ENCEPAGEMENT : Grenache 70%**

**Syrah 30%**

**TERROIR : 2 parcelles de 1 hectare de marnes caillouteuses.**

**2 parcelles de 1 hectare d'alluvions quaternaires  
caillouteuses en terrasse.**

**Altitude moyenne 380/420m .Plein Sud face au Mont Ventoux.**

**CLIMAT : Méditerranéen, le jour, Alpin la nuit généré par le Mont  
Ventoux (1930 m).**

**RENDEMENT : 20/hl/ha.**

**VIGNE : Vieilles vignes de plus de 50 ans en moyenne.**

**Traitement BIO depuis 2010.Certifié VERITAS FRBIO 10.**

**VINIFICATION : Vendange à la main. Tris à la parcelle et au chai.**

**En cave au minimum pendant 40 mois avec un  
passage en fûts de chêne de 4 à 6 mois d'hiver.**

**DONNEES ANALYTIQUES : Taux d'alcool : 13,60°.Acidité totale <3.00**

**SCEA Domaine le Mirabeau 20 rue de la République 26110 Mirabel aux baronnies. Tél+33603269796 +33475262976**

**Siret : 52394517800011. TVA : FR1652 3945178. Accises : FR011864E0425. CAISSE D'EPARGNE NYONS :  
RIB : 14265 00600 08005227013 10. IBAN : FR76 1426 5006 0008 0052 2701 310. BIC : CEPAFRPP426**