

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE MIRABEL

Lorient



Couleur : Blanc

Cépages : 35% Viognier, 35% Roussanne,
5% Petit manseng, 20% Rolle et 5% Sauvignon blanc

Millésime : 2025

Prix indicatif : 17€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Éboulis calcaire

Vinification : Barriques pour moitié (700 L), sans soufres.

Rendement : 20 hl/ha

Nombre de bouteilles : 5 000 cols

Élevage : Barrique, fibre de verre

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Paille, brillant

Nez : Fleurs blanches, pêche, épices douces

Bouche : Ronde, équilibrée, belle longueur

SERVICE

Température : 12°C

Accord mets et vins : Ris d'agneau au beurre

Conditionnement : 75 cl



FEUILLADE PÈRE ET FILS - 261 route du Brestalou - 30260 BROUZET-LES-QUISSAC
+33 (0)6 22 78 17 47 - domainemirabel@neuf.fr