



SYRAH & ROLLE

2 vins nobles élevés en amphores

**MÉDAILLÉS AU CONCOURS
DES VIGNERONS INDÉPENDANTS**

Choisir l'**élevage en amphore** en terre cuite est un parti pris des viticulteurs leur permettant de refléter authentiquement le caractère des cépages qu'ils ont sélectionnés.

Cette méthode de vinification douce et très naturelle permet de conserver le fruit tout en rendant les tanins soyeux (pour les rouges).

Elle aide à stabiliser les arômes et améliore la structure du vin, la rendant plus complexe, riche et veloutée.

Le Domaine MIRA LUNA a fait ce choix pour 2 de ses cuvées :

- Rouge Syrah BIO – Cuvée Amphore 2024
- Blanc Rolle BIO – Cuvée Amphore 2024

Ces 2 cuvées ont été primées lors du **Concours des Vignerons Indépendants**, en 2026 pour le Rolle et en 2025 pour la Syrah.



Syrah : Bouteille de 75 cl - 22 €
Rolle : Bouteille de 75 cl - 19 €



Rouge Syrah BIO



CUVÉE
AMPHORE 2024

Exposée plein sud sur des restanques caillouteuses, exposées plein Sud et parfumées de thym sauvage, cette Syrah offre un jus magique, vinifié avec soin et **élevé un an en amphore** pour donner ce vin rouge signature élégant et équilibré alliant une bouche soyeuse à une rare complexité aromatique mariant les notes de fruits noirs à celles d'épices douces et de thym sauvage.

UN VIN PRIMÉ !

- Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2025
- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Brignoles 2026



MÉTHODE DE VINIFICATION

Égrappage et encuvage du raisin en cuve béton. Macération préfermentaire à froid de quelques jours pour développer le fruité, puis fermentation à température contrôlée avec remontages quotidiens. Enfin, légère macération sous marc pour travailler le gras et l'onctuosité des tanins. Mise en amphore en terre cuite pour fermentation malolactique et élevage sur lies fines pendant 1 an.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin mariant complexité, élégance et chaleur accompagnera à merveille les mets riches en goût. Suggestions : aioli, grillades de poissons, viandes et légumes, tian, ratatouille, anchoïade, pissaladière, mets aux herbes de Provence (thym, romarin...) ou aux épices (cumin, curry, anis, fenouil ou cardamome), plats mijotés, ragoûts, compotés et confits, mets aux champignons ou à la truffe. Et aussi : plateau de fromages de caractère ou dessert au chocolat.

Idées recettes à retrouver [ICI](#)

Mode de récolte : vendange à la main la nuit du 17 septembre 2024

Degré d'alcool : 14% vol.

Cépage : 100% Syrah

Cuvée d'exception : 3000 bouteilles numérotées

Bouteille de 75 cl - 22 €

mira-luna.com



Blanc Rolle BIO



CUVÉE
AMPHORE 2024

Pour ce vin "signature" d'une complexité et d'une finesse remarquables, MIRA LUNA choisi de réinventer le Rolle, cépage emblématique de Provence, en le travaillant en assemblage d'une grande variété de cuvées par parcelle et par contenant d'élevage :

Récolte et pressurage parcellaire : récolte, pressurage et vinification distincts du raisin Rolle de deux petites parcelles exposées différemment et à des stades de maturité légèrement différents.

Vinification et élevage dans des contenants différents : l'inox pour une cuvée fraîche et directe, l'amphore pour une expression authentique et élégante du bouquet aromatique du Rolle, deux types de demi-muids neufs en chêne français avec de légères chauffes.

Et au final, création d'un vin mono-cépage signature par assemblage avec précision et exigence des différentes cuvées parcellaires et par type de contenant

UN VIN PRIMÉ !

- Médaillé OR au Concours des Vignerons Indépendants 2024
- Distingué par le Guide Bettane+Desseauve 2026 avec la note de 90/100



Ce vin offre une bouche à la fois ample et ciselée délivrant une palette d'arômes riche et élégante d'abricot, d'ananas et de jasmin réhaussés par de subtiles touches de vanille et de gingembre.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin blanc tout en élégance et caractère accompagnera à merveille crustacés et coquillages ; poissons et viandes blanches en sauce (sauté de veau ou de volaille, lotte en sauce safranée...) ; risottos, pastas et gnocchis ; tartes et cakes aux légumes, gaspachos ; fromages à pâte dure (comté, beaufort, abondance et tomes de chèvre et brebis) et même desserts aux fruits jaunes et à la vanille.

Idées recettes à retrouver [ICI](#)

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Cépage : 100% Rolle (Vermentino)

Cuvée d'exception : 3600 bouteilles numérotées

Bouteille de 75 cl - 19 €

mira-luna.com