



Fiches techniques des vins

MIM



C'est une cuvée millésimée. Le domaine se réserve l'initiative selon l'originalité de refaire ou non cette cuvée.

Le choix des méthodes de vinification (assemblage des cépages) peut varier afin de vous faire découvrir des saveurs et des arômes oubliés, véritables reflets d'un millésime. Le caractère exceptionnel de cette cuvée incombe une faible disponibilité.

Cuvée MIM (1999 en chiffres romains) :

Cuvée confidentielle en rouge du Domaine Viret. Elle est composée d'une forte proportion de Syrah, cépage qui a fait la réputation des vins Hermitage et de Cote Rôtie.

La cuvée MIM est le reflet du millésime 1999, qui a été marqué par un très bel équilibre et une finesse dans les vins avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Un élevage en barrique long (plus de 24 mois) et maîtrisé (sans excès de bois) a permis l'obtention d'un remarquable bouquet tertiaire et de relever une puissance aromatique extraordinaire.

Ce vin, d'une structure équilibrée, puissante et rectiligne, est doté d'une complexité aromatique originale et évolutive qui parcourt le terroir à travers sa minéralité allant sur des senteurs d'épices et d'humus (garrigues, poivre et truffes) pour finir sur des notes de fruits sauvages (griottes...).

C'est un vin de longue garde qui peut être apprécié dès sa jeunesse près un carafage (2 ou 3 heures avant le service).

Accord mets et vins : Macaronnade aux truffes, blancs de volaille farcis aux truffes, ou gibiers (faisant savaroff, gigole de chevreuil sauce poivrade).