



DOMAINE

MIRA LUNA



Terroir secret

Mira Luna, la « Merveilleuse Lune »,
vous invite à découvrir et à savourer
la pureté et l'authenticité d'un écrin
d'Eden secret et préservé



C'est en pleine Provence verte, au cœur d'un paysage vallonné où la terre prend une teinte d'ocre rouge, que se dévoile un lieu imprégné de mystère et de charme

C'est le domaine enchanteur de Mira Luna, où la grâce céleste de la chouette danse en harmonie avec l'agilité terrienne du loup. Situé entre les communes de Correns et de Châteauvert dans le Var, le domaine Mira Luna fait partie du domaine historique de Miraval et s'étend sur près de 100 hectares vallonnés de garrigue provençale et de forêts de pins et de chênes au cœur desquels nous cultivons nos vignes et nos oliviers.



MIRA LUNA LA MERVEILLEUSE



m

Située en altitude, avec de larges vues sur des monts et vallées de verdure vierges de toute construction, cette terre offre un panorama "ciel et terre" exceptionnel et enchanteur.

La vue embrasse au Nord les monts du Bessillon et le contrefort du Défens creusé par l'Argens dans le magnifique Vallon Sourn, et s'étend jusqu'à la magnétique montagne Saint Victoire à l'Ouest pour nous emmener jusqu'au massif arboré de la Sainte Baume au Sud.



Mira Luna, notre « terroir secret » en Provence

Nos vins et nos huiles d'olive sont l'expression du terroir singulier de Mira Luna fait de terre argilo-calcaire aux teintes d'ocre rouge parsemée de cailloutis blancs inondés de soleil. Perché à une altitude de 350 mètres, ce domaine bénéficie d'un microclimat très particulier alternant nuits froides et journées caniculaires avec un gradient de température atteignant plus de 25°C sur une même journée.



Ces conditions favorisent une lente maturation des raisins et des olives pour nous délivrer une pleine expression des arômes tout en fraîcheur.

Ici, la terre est travaillée de manière respectueuse en observant et en écoutant la nature. Naturellement en agriculture biologique et selon les principes de la biodynamie. Ici, seulement 8 hectares de vigne et 900 oliviers sont cultivés avec soin et passion par notre chef de culture et son équipe, ayant à cœur de vous offrir le meilleur de la qualité, en privilégiant des rendements faibles et des productions très limitées.



MIRA LUNA, LA MERVEILLEUSE



Ici, il n'est pas rare de croiser
une biche, un lièvre, un grand-duc
ou même une louve et ses petits.
Ici, la Nature est reine



m

Véritable mosaïque de milieux naturels préservés, Mira Luna est une terre propice à la diversité et à la pérennité des espèces qui y vivent.

Forêts de chênes et de pins, peupleraies et frênaies de bord de ruisseau, prairies, garrigues de Genévrier, Ciste, Thym, Lavande et Romarin : la richesse des habitats présents au sein de Mira Luna permet aux espèces animales et végétales qu'elle abrite de prospérer.

Préserver cette richesse est notre priorité et sert de fil rouge à nos pratiques agricoles : agriculture biologique, couverts végétaux, entretien de prairies ouvertes sauvages, mise en place de ruches, grands espaces sanctuarisés, ...



MIRA LUNA, LA MERVEILLEUSE

Mira Luna, berceau protecteur du Vivant « Natura 2000 »

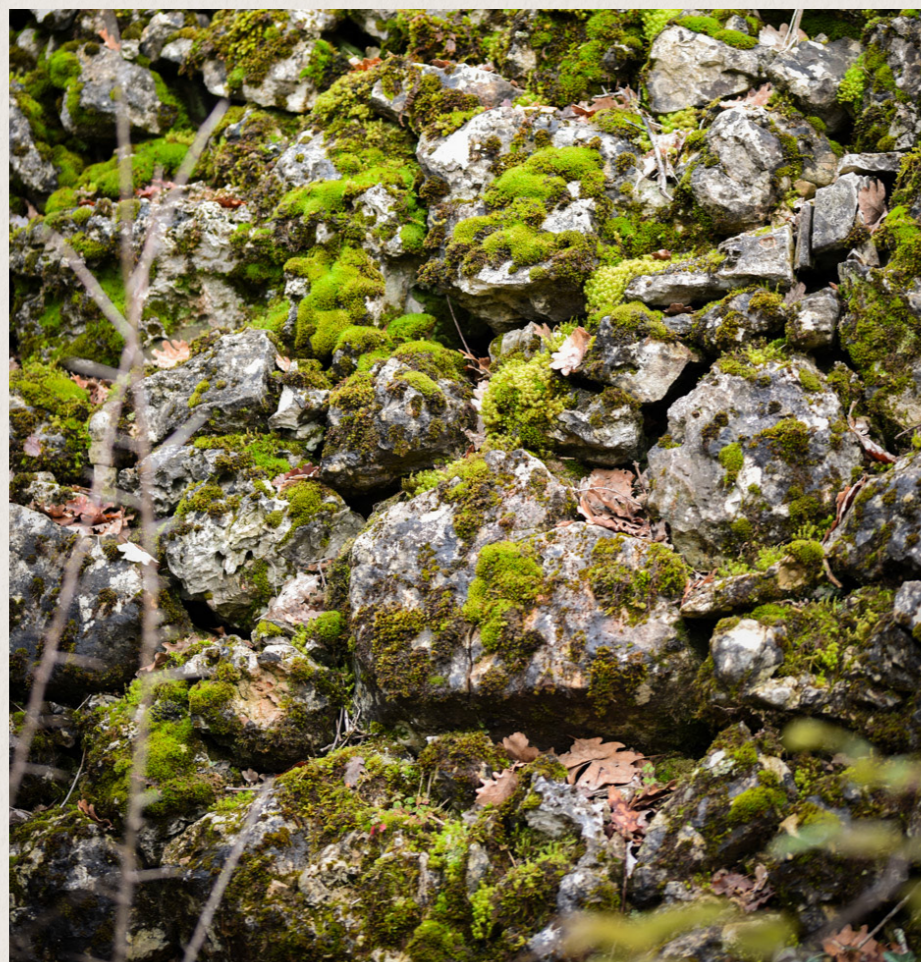
Le domaine Mira Luna appartient au site protégé Natura 2000 Val d'Argens permettant de préserver les habitats naturels et les espèces rares et menacées, notamment les chauves-souris, les tortues comme la Cistude d'Europe et l'emblématique Tortue d'Hermann et les insectes comme ces papillons, coléoptères et libellules : la Cordulie à corps fin, l'Agrion de Mercure, le Damier de la Succise, la Laineuse du Prunellier, le Lucane Cerf-volant ou encore le Grand Capricorne.

Terre d'abondance et de mystère, Mira Luna fascine, inspire, attire, et ce depuis toujours

Surplombant la voie romaine transversale reliant la Via Aurelia et la Via Julia Augusta et blottie entre les deux villages médiévaux que sont Correns et Châteauvert, Mira Luna est une terre riche d'histoires et de légendes depuis des millénaires.

Partout dans le domaine, les vieilles pierres enfouies sous la végétation témoignent de cette histoire riche : celles de la « Villa

Aquensa » signifiant « abondance en eau », qui fût donnée à l'abbaye Notre-Dame-de-Correns en 1065 par les seigneurs de la famille des Châteaurenard, mais aussi les pierres moussues des murs de restanque datant du Moyen-Âge, et celles de la Tour carrée qui surplombe la parcelle de Rolle ou encore celles de la ferme du XVIIIème siècle et de sa grande aire de battage où nos aïeux battaient le blé.



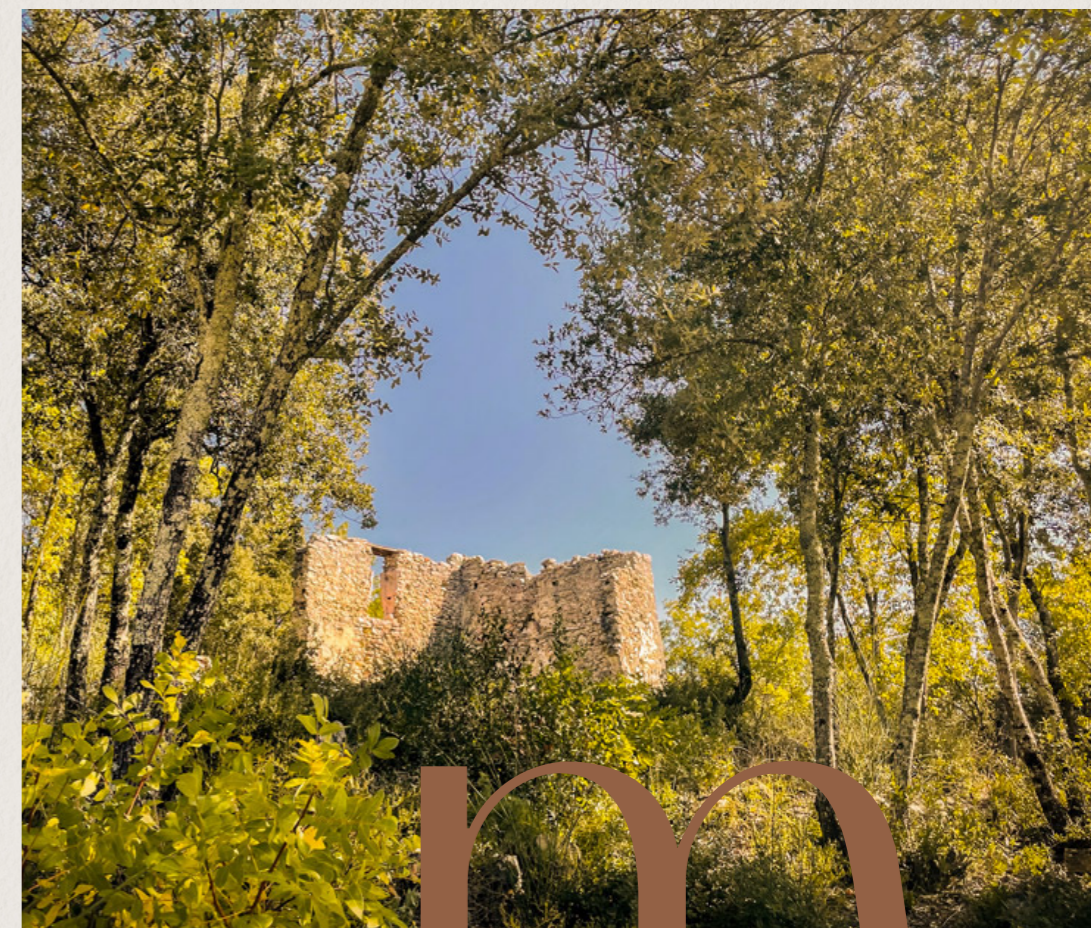
MIRA LUNA, LA MERVEILLEUSE

Arrosée de sources et baignée de soleil, une terre propice à la vie et à l'agriculture depuis toujours

Terre d'inspiration, Mira Luna fait partie du domaine historique de Miraval qui a appartenu au compositeur de jazz Jacques Loussier et qui a inspiré de nombreux artistes dont Pink Floyd qui y enregistra l'album mythique The Wall. Et c'est Tom Bove, homme d'affaires américain amoureux du vin, qui, lorsqu'il acquiert ce domaine en 1992, décide d'y produire des vins de Provence rosés, blancs et rouges gastronomiques et certifiés biologiques.

Lorsqu'il vend le domaine Miraval en 2008 au couple célèbre d'acteurs américains, Tom Bove conserve une centaine d'hectares de cette terre qu'il aime tant, la partie la plus haute et la plus secrète, qu'il baptisera Mira Luna.

Nous avons acquis cet écrin secret de verdure en 2023 et avons à cœur de vous livrer la quintessence de ce que sa belle nature nous offre.





LES VINS

TERROIR & CULTURE

Le terroir Mira Luna est caractérisé par des sols argilo-calcaires et par un climat méditerranéen sec bénéficiant de nuits fraîches liées à l'altitude

Ce terroir d'exception nous permet ainsi l'expression franche et pleine des cépages avec des vins frais, d'une belle complexité aromatique et parfaitement équilibrés.

RÉCOLTE & VINIFICATION

Chaque étape de l'obtention de nos vins est soigneusement orchestrée pour capturer et vous offrir la quintessence de la Nature.

Nos raisins sont récoltés à maturité après contrôle de l'équilibre sucre/acidité et sont vendangés à la main la nuit pour un pressurage au petit matin lorsque les températures sont encore fraîches. Chaque parcelle est récoltée et extraite séparément et la première fraction obtenue par pressurage est encuvée et vinifiée à part.

Un travail de la vigne minutieux et une sélection des raisins et des cuvées exigeante pour des vins purs, expressifs et intenses.

Après vinification, les meilleures cuvées sont sélectionnées soigneusement grâce au talent de notre œnologue pour devenir nos vins. Le reste des cuvées est vendu en vrac, et n'est pas utilisé dans les vins Mira Luna.



Blanc 100% Rolle

AOP CÔTEAUX VAROIS
EN PROVENCE

2023

Le Rolle dans sa plus pure expression

Pour ce vin d'une grande personnalité, nous avons choisi d'exprimer de manière pure et authentique un cépage emblématique de Provence vous offrant une expérience sensorielle singulière à chaque gorgée : le Rolle encore appelé Vermentino, réputé pour donner des vins expressifs et droits dotés d'une belle complexité aromatique aux notes florales et fruitées, et d'une belle ampleur en bouche tout en maintenant une tension acidulée très rafraîchissante.

75 cl - 13% vol.

Cuvée limitée à 2000 bouteilles numérotées



EXPÉRIENCE SENSORIELLE



Fruité



Floral



Épicé



Boisé



Minéralité



Fraîcheur



Intensité



Complexité



Longueur en bouche



Gras



Robe Belle robe or pâle et lumineuse

Au nez Nez expressif, droit, avec des nuances de fleurs blanches complexifiées par des notes délicates d'abricot et d'ananas frais

En bouche La bouche est ample et fraîche, avec une belle structure donnée par la longueur en bouche. Une jolie expression des arômes perçus au nez : une explosion de saveurs généreuses et fraîches d'abricot et de poire Williams avec des notes florales (aubépine) et légèrement citronnées soulignées par une touche minérale et zestée désaltérante.

CULTURE & VINIFICATION



Parcelle sélectionnée

Plantées en 2011, les vignes de Rolle qui ont donné cette cuvée sont cultivées sur la parcelle la plus fraîche et abritée du domaine, nichée dans un vallon encadré de forêts. Cette parcelle confère ainsi au cépage Rolle sa pleine et franche expression combinant un bouquet complexe et intense d'arômes fruités et floraux relevé avec une belle fraîcheur et vivacité.

Certification Agriculture Biologique

Âge des vignes 13 ans

Rendement 19 hL / hectare

Récolte Vendange à la main la nuit du 4 septembre 2023, jour « fruit » selon le calendrier lunaire

Méthode de vinification Pressurage doux à basse pression en ambiance réductrice et encuvage de la première fraction uniquement.

Fermentation alcoolique conduite à température maîtrisée afin de favoriser la complexité aromatique.

Elevage sur lies fines, puis clarification par sédimentation naturelle.

Blanc Viognier

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE VAR

2023

Un emblématique Viognier magnifié par le terroir de Mira Luna

Nous avons choisi de vous proposer l'expression d'un cépage emblématique peu courant en Provence : le Viognier. La singularité du terroir Mira Luna offre les conditions idéales pour une belle expression aromatique et parfumée tout en fraîcheur de ce cépage réputé : un sol calcaire pauvre, sec et caillouteux et des vignes cultivées au sommet d'une colline, bénéficiant ainsi d'un ensoleillement optimal pour le développement de ses fabuleux arômes, couplé à des nuits fraîches lui permettant de conserver une belle fraîcheur pour un vin parfaitement équilibré.

75 cl - 13,5% vol.

Cuvée limitée à 2300 bouteilles numérotées



EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Fruité



Floral



Épicé



Boisé



Minéralité



Fraîcheur



Intensité



Complexité



Longueur en bouche



Gras



Robe

Couleur profonde à la teinte or pâle à reflet vert

Au nez

Nez complexe et aromatique, où les notes de pêche et d'orange rencontrent celles du miel et du mimosa.

En bouche

Suave, gourmand et équilibré, ce vin présente une bouche ronde et tendue avec une belle fraîcheur et longueur en bouche. Un bouquet d'arômes fruités de pêche et de poire, souligné par une touche miellée et florale de mimosa et relevé par des notes zestées et épicées de kumquat et poivre vert.

CULTURE & VINIFICATION

Parcelle sélectionnée

Ce vin est issu de la sélection d'une petite parcelle perchée en sommet de côteaux, dominant le magnifique vallon Sourn et baignée de soleil tout au long de la journée tout en bénéficiant de nuits fraîches.

Certification

Agriculture Biologique

Âge des vignes

11 ans

Rendement

22 hL / hectare

Récolte

Vendange à la main la nuit du 9 septembre 2023

Méthode de vinification

Pressurage doux à basse pression en ambiance réductrice et encuvage de la première fraction uniquement.

Fermentation alcoolique conduite à température maîtrisée afin de favoriser la complexité aromatique.

Elevage sur lies fines, puis clarification par sédimentation naturelle.



AOP CÔTEAUX VAROIS
EN PROVENCE

Rosé 2023

Un mariage de Syrah et de Cinsault pour un rosé de Provence croquant et gourmand !

Un Cinsault fringant marié à une belle Syrah méditerranéenne pour un rosé éclatant d'arômes gourmands de fruits rouges et de fraîcheur. La Syrah apporte à ce vin son caractère intense et fruité que le Cinsault magnifie par sa fraîcheur et sa finesse, le tout habillé d'une belle robe saumonée.

75 cl - 13,5% vol.

Cuvée limitée à 3600 bouteilles numérotées

EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Fruité



Floral



Épicé



Boisé



Minéralité



Fraîcheur



Intensité



Complexité



Longueur en bouche



Gras



Robe

Belle robe saumonée pâle

Au nez

Nez flatteur, gourmand et expressif, où les arômes de groseille et de fraise rencontrent ceux de la poire.

En bouche

Du volume en bouche avec un beau bouquet d'arômes gourmands de petits fruits rouges et de fruits à pépins comme la poire Williams, sur une fin de bouche désaltérante, avec une légère amertume parfaitement intégrée qui renforce sa fraîcheur acidulée.

CULTURE & VINIFICATION

Parcelle sélectionnée

Les vignes de Syrah et de Cinsault qui nous offrent ce vin rosé sont cultivées sur des parcelles ondulant à flanc de coteau et baignées de soleil grâce à une exposition Sud – Sud Ouest. Le cailloutis calcaire particulièrement abondant sur ces parcelles accumule puis restitue la chaleur de la journée pendant les nuits fraîches, et permet ainsi la pleine expression aromatique de la belle Syrah.

Certification

Agriculture Biologique

Âge des vignes

16 ans pour la Syrah et 12 ans pour le Cinsault

Rendement

25 hL / hectare

Récolte

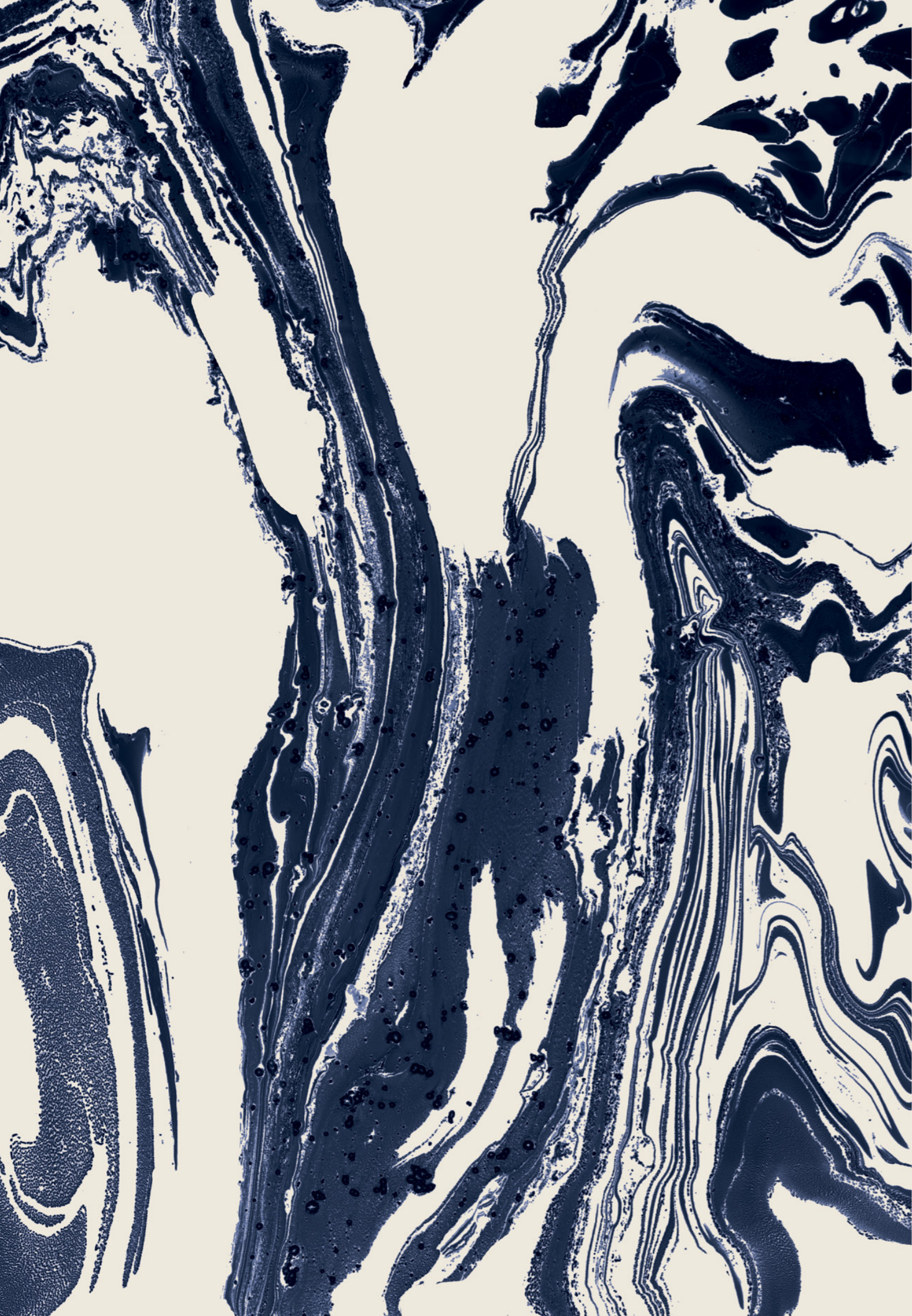
Vendange à la main la nuit du 14 septembre 2023

Méthode de vinification

Pressurage doux à basse pression en ambiance réductrice et encuvage de la première fraction uniquement.

Fermentation alcoolique conduite à température maîtrisée afin de favoriser la complexité aromatique.

Elevage sur lies fines, puis clarification par sédimentation naturelle.



CONTACT —

Antoine et Anne-Cécile Samaille, Vignerons
06 07 74 14 10
antoine.samaille@mira-luna.com

Domaine Mira Luna
Lieu-dit Vireiguet
83670 Châteauvert
France