



Domaine MIRMANDA

La genèse du projet

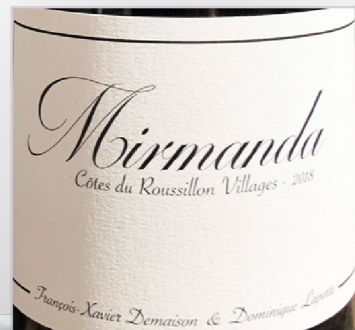
A force de déguster ensemble des vins, d'admirer les mêmes vigneronnes et de vouloir partager leur passion commune, François-Xavier Demaison figure incontournable des arts de la scène française et Dominique Laporte Meilleur Sommelier de France, Meilleur Ouvrier de France avec un parcours prestigieux dans les restaurants ont naturellement commencés à faire leur propre vin.

C'est avec l'aide de leurs amis Jacques Castany et Pascal Dieunidou du Domaine de l'Edre que commence l'aventure. Jacques assure aujourd'hui le travail de précision pour Miranda. Cultiver ces merveilleux cépages autochtones avec le plus grand respect du terroir et mettre en œuvre jusqu'au moindre détail tout ce qui permettra de produire pour Miranda les plus beaux raisins.

Le domaine Miranda se compose de quelques hectares nichés au cœur de la vallée de l'Agly sur les communes de Vingrau, Tautavel et Opoul.

"Par amour du Roussillon, de ses terroirs exceptionnels et de ses cépages méditerranéens, c'est ici en Catalogne que sont nés les vins de Miranda avec la volonté de produire de très grands vins comme nous aimons en boire".

"Depuis la Vendange 2018, nos grands vins en tête, c'est pour nous une évidence que les raisins soient récoltés à la main dans de petites caissettes pour ne pas presser les grains. Puis, nous égrapons afin de recueillir des baies entières, nous recherchons la finesse et l'élégance, les raisins seront alors triés un à un, pour ne garder que les "supers bien gaulés"... pour être vinifiés en demi-muids ouverts, pigés quotidiennement pendant la fermentation alcoolique pour finir sa maturation en barrique pendant 12 mois".





Domaine MIRMANDA

Les Vins Blancs

Mirmanda - Côtes du Roussillon
Maïia Vin de France

Les Vins Rouges

Mirmanda - Côtes du Roussillon
Villages
Cibelle - Vin de France

Les Vins rosés

Dalhie Vin de France