

DRINKS.

Miraval Rosé Côtes de Provence AOP 2024 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40910324
Alcool	12.5%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Provence
Embouteilleur	Famille Perrin, Route de Jonquières, 84000 Orange, France
Marque	Miraval
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes de fraises, de framboises et de melon, avec un soupçon de fleurs blanches. Bouche: puissante, fruitée et juteuse avec des arômes de baies rouges. Des arômes frais d'agrumes et une fine minéralité.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2024
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, légumes, grillades, pizzas & pâtes

Description

Outre les champs de lavande, les oliviers et la magnifique Côte d'Azur, la Provence offre également d'excellents vins. Le Château Miraval, qui fut le lieu de mariage d'Angelina Jolie et de Brad Pitt, leur appartient encore aujourd'hui. Jolie et Pitt ont une entreprise commune avec la société Famille Perrin, également connue pour son domaine du Château de Beaucastel. Perrin est responsable de la culture et de la récolte des vignobles, ainsi que de la vinification. Le Château Miraval possède un vieux chai datant de 1850, 500 hectares de terres, dont seulement 30 hectares environ sont consacrés à la viticulture, et c'est le seul domaine en Provence qui possède une vallée complète, où s'étendent les vignobles des Côteaux en Provence (au nord-ouest) et des Côtes de Provence (à l'est). Le terroir présente des pentes plates avec des sols argileux et calcaires, également appelés marnes de Keuper. Les raisins du rosé Miraval sont récoltés à la main, de nuit, et après un tri des raisins, un pressage doux a lieu. La plus grande partie du vin mûrit ensuite dans des cuves en acier, seule une petite partie mûrit en fûts de bois pour plus d'ampleur et de fondant.