

DRINKS.

Miraval Studio by Miraval Méditerranée Rosé IGP 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40910523
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Provence
Embouteilleur	Famille Perrin, Route de Jonquières, 84000 Orange, France
Marque	Miraval
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rose délicat. Nez: bouquet fruité et floral, avec des arômes de framboises, de fraises, de groseilles, d'agrumes et des notes d'herbes. Bouche: épicée, confirmant les arômes du nez et les complétant par des arômes de fleurs blanches. Acidité douce et minéralité légèrement salée.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, légumes, grillades

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 Côtes 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. Le Miraval Méditerranée Rosé est un assemblage de cépages typiquement méridionaux français, à savoir Syrah, Cinsault, Grenache et Rolle. Tous les raisins sont récoltés manuellement aux premières heures du matin et sélectionnés à la main à deux reprises, afin de garantir que seuls les fruits mûrs font partie du vin. Les raisins Cinsault, Grenache et Rolle sont pressés directement, tandis que la partie Syrah est vinifiée selon la méthode de la saignée, afin d'obtenir les accents typiques de la couleur saumon. La plus grande partie du vin mûrit ensuite dans de cuves en acier, seule une petite partie mûrit en fûts de bois pour plus d'ampleur et de fondant.