

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ



APPELLATION

A.O.P Côtes de Provence

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

TERROIR

Miraval rosé provient des meilleures vignes du château, bénéficiant de sa propre vallée au coeur de la Provence, ainsi que d'une sélection de vignobles dans les meilleurs terroirs de Provence. Les sols sont argilo-calcaires, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 350 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

VINIFICATION

Les raisins sont essentiellement vendangés le matin, puis triés et éraflés. Pressurage direct pour le Cinsault, le Grenache et le Rolle. La Syrah est vinifiée par saignée. Vinification en cuves inox, sous contrôle de température (95%) et en fûts (5%) avec bâtonnage.

NOTE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

Jolie couleur pâle, rose pétale, élégante aux reflets brillants. Ce 2017 présente une très belle expression aromatique de fruits frais, et de fleurs printanières. En bouche, l'acidité est rafraîchissante; une grande élégance et un bel équilibre dominant, avec une finale saline.