

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2022

Une magnifique couleur rose pâle, des arômes de fruits frais, une acidité rafraîchissante. Voici l'interprétation que fait Miraval, des terroirs de Provence.

LE MILLÉSIME

L'hiver doux et peu pluvieux, suivi d'un printemps clément et sec, sans aucune gelée, ont permis de maintenir un état sanitaire parfait des vignes tout au long du cycle végétatif, en évitant les maladies cryptogamiques. L'été qui a suivi fut exceptionnel, particulièrement chaud et sec, sans une goutte d'eau. Grâce à notre maîtrise du couvert végétal, nous avons protégé nos vignes de la chaleur et évité la concurrence hydrique. Précoces, les vendanges ont démarré dès le 5 septembre dans de superbes conditions. Les raisins, d'une qualité exceptionnelle, ont été récoltés très tôt le matin afin d'en préserver toute la fraîcheur et la pureté, les deux marqueurs intemporels de la signature Miraval. La beauté des raisins a tenu sa promesse en cave en donnant des vins droits, d'une grande minéralité, avec un excellent équilibre acidité/alcool, une couleur superbe et une intensité aromatique remarquable mêlant de magnifiques notes de fruits rouges et d'agrumes.

SITUATION

Miraval Rosé provient d'une sélection de raisins et de vins issus de vignobles situés essentiellement dans la partie Nord de la Provence. Cet ancrage géographique 'nordique' permet aux raisins de murir tout en conservant une belle acidité et une belle minéralité, signature des grands rosés de Provence.

TERROIR

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.

ELEVAGE

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 cuve inox, sous contrôle de température (95%) et en fûts (5%) avec bâtonnage.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Contient des sulfites.

SERVICE

8-10°C



FAMILLE PERRIN

Famille Perrin - Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com

<https://familleperrin.com>  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



12CNIF

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2022

DÉGUSTATION

Sublime robe brillante et limpide, d'un rose pâle très pur aux reflets argentés. Le nez révèle immédiatement toute l'élégance de Miraval Rosé avec son superbe bouquet aromatique très délicat mêlant subtilement fruits frais, notes d'agrumes et fleurs blanches. Le raffinement se poursuit en bouche avec une texture ample, riche et complexe, des arômes gourmands de pêche blanche et une belle tension, parfaitement équilibrés par l'acidité naturelle et la minéralité aux notes salines et calcaires propres au terroir provençal. La finale est superbe, tout en longueur, avec des notes salines légèrement iodées. Un millésime typique de Miraval aux saveurs signatures.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin - Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthézon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
<https://familleperrin.com>  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



12CNIF