

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ



APPELLATION

A.O.P Côtes de Provence

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

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.

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 2023

Sublime robe or rose limpide aux reflets argentés. Très élégant, le nez dévoile un magnifique bouquet aromatique intense et délicat, mêlant des notes d'hibiscus et d'amaryllis à un cœur gourmand aux arômes de pêche de vigne.

Le raffinement se poursuit en bouche avec une belle tension, une texture ample et soyeuse, un très bel équilibre et des arômes gourmands de fruits croquants soulignés par une belle minéralité aux notes salines et calcaires.

La finale est superbe, tout en longueur.