

# 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 2025

Élégante robe rose pâle brillante et limpide, aux reflets argentés. Fin et élégant, le nez dévoile un superbe bouquet aromatique, mêlant des notes florales à des notes acidulées de pamplemousse et de pêche de vigne. Ample, fraîche, gourmande, la bouche offre des arômes gouleyants de fruits à chair blanche ponctués de notes salines et citronnées qui soulignent sa fraîcheur et apportent une belle minéralité.