

M I R A V A L

P R O V E N C E



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 2015

Ce vin rose pâle aux doux reflets brillants, présente une belle fraîcheur minérale, dévoilant de délicats arômes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs blanches.

En bouche, le terroir se révèle tout en équilibre et en élégance, avec une belle tension qui apporte beaucoup de longueur.

Le bouquet d'arômes est persistant tout le long, offrant une finale au caractère fruité et salin.