

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 2016

Jolie couleur pâle, rose pétale, élégante aux reflets brillants. Une très belle expression aromatique aux arômes de fruits frais, et de fleurs printanières, une acidité rafraîchissante, avec une minéralité traçante et une finale saline.

Ce Miraval 2016 est une parfaite interprétation du millésime sur les terroirs de Provence.