

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ



APPELLATION

A.O.P Côtes de Provence

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

TERROIR

Die lehmigen Kalksteinböden sind teilweise terrassiert und befinden sich in durchschnittlich 350 Metern Höhe. Das für die Region frische Klima und große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgen für perfekt ausgewogene Weine.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden ausschließlich morgens geerntet und zwei Mal sortiert. Entrappung. Direktes Pressen von Cinsault, Grenache und Rolle. Syrah wird teilweise nach der Saignée Methode vinifiziert. Ausbau in temperaturkontrollierten Edelstahltanks (95%) und in Fässern (5%) mit Batonnage.

VERKOSTUNGSNOTEN

JAHRGANG 2024

Edles, leuchtendes und klares, ins Gold gehende Rosa mit zart silbrigen Reflexen. In der Nase wird sofort die große Eleganz und Nuanciertheit des Miraval Rosé deutlich, der ein herrlich aromatisches, intensiv florales Bouquet aufweist, bei dem sich Noten von Hibiskus und Amaryllis mit delikaten Aromen von Weinbergpfirsich verbinden. Die feinen Aromen setzen sich am Gaumen fort mit einer üppigen, fleischigen, seidigen Textur und köstlichen Noten von knackigen Früchten, verbunden mit einer angenehmen Spannung und einer sehr schönen Ausgewogenheit durch die natürliche Säure und Mineralität des Terroirs von Miraval, das salzige und kalkige Noten beisteuert. Sehr lang anhaltender, wundervoller und seidiger Abgang. Ein eindrucksvoller Miraval von ausgeprägter Aromatik.