

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 goldfarbenes, klares Blassrosa mit silbrigen Reflexen. Die sehr elegante Nase zeigt ein eindrucksvolles, delikates und intensives aromatisches Bouquet, bei dem sich Noten von Hibiskus und Amaryllis mit den köstlichen Aromen von Weinbergpfirsich verbinden. Dieses raffinierte Aromenspiel setzt sich am Gaumen mit einer schönen Spannung, einer üppigen, seidigen Textur, einer schönen Ausgewogenheit und den köstlichen Aromen von knackigen Früchten fort, die durch eine wunderbare Mineralität und salzige, kalkige Noten deutlich hervortreten. Lang anhaltender, herrlicher Abgang zwischen Frische und Zartheit.