

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ



APPELLATION

A.O.P Côtes de Provence Sainte-Victoire

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

TERROIR

Le terroir Saint-Victoire se caractérise par des parcelles argilo-calcaires en coteaux surplombant la Haute Vallée de l'Arc, réparties sur deux versants se faisant face, au sud la Sainte Victoire et au nord/nord-ouest les Monts Auréliens. Le climat méditerranéen offre un ensoleillement exceptionnel et un fort Mistral avec des amplitudes thermiques amplifiées par le caractère plus continental de ce terroir par rapport au fond de la Vallée de l'Arc. Ces conditions climatiques favorisent une superbe maturité sanitaire des raisins, qui conservent naturellement des équilibres parfaits entre fraîcheur et acidité.

VINIFICATION

Pour cette sélection parcellaire, les vendanges sont réalisées de nuit, afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. Les vinifications se font ensuite avec un contrôle des températures, toujours dans l'optique de conserver la fraîcheur des arômes, avant un élevage court sur lies fines.

NOTE DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2024

Élegante robe rose pâle, limpide et brillante. Particulièrement raffiné, le nez s'ouvre sur des notes de pêche et de melon très frais, avant d'évoluer vers des arômes plus complexes de litchi et de fleurs de cerisier. Parfait équilibre entre la gourmandise et la fraîcheur typique du terroir calcaire de Sainte-Victoire, la bouche est charnue, ample et complexe, offrant de savoureux arômes de pêche, d'abricot et de litchi avant une longue finale, suave et saline, tout en fraîcheur.