

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 2014

Une superbe couleur rosée pâle et brillante.

Une très belle expression aromatique aux notes délicates de fruits rouge, bouquet complexe de framboise, fruits blancs, de pêche, et de fleurs blanche.

En bouche, le terroir se révèle, impression de fraîcheur (signature du millésime 2014) et d'équilibre, une belle longueur, et une finale très minérale, saline et de caractère.