

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Studio Blanc by Miraval - 2022



LE MILLÉSIME

L'hiver doux et peu pluvieux, suivi d'un printemps clément et sec, sans aucune gelée, ont permis de maintenir un état sanitaire parfait des vignes tout au long du cycle végétatif, en évitant les maladies cryptogamiques. L'été qui a suivi fut exceptionnel, particulièrement chaud et sec, sans une goutte d'eau. Grâce à notre maîtrise du couvert végétal, nous avons protégé nos vignes de la chaleur et évité la concurrence hydrique. Précoces, les vendanges ont démarré dès le 5 septembre dans de superbes conditions. Les raisins, d'une qualité exceptionnelle, ont été récoltés très tôt le matin afin d'en préserver toute la fraîcheur et la pureté, les deux marqueurs intemporels de la signature Miraval. La beauté des raisins a tenu sa promesse en cave en donnant des vins droits, d'une grande minéralité, avec un excellent équilibre acidité/alcool, une couleur superbe et une intensité aromatique remarquable mêlant de magnifiques notes de fruits rouges et d'agrumes.

TERROIR

Studio by Miraval Blanc est une ode au Rolle qui est sans aucun doute Le grand cépage blanc local.

ÉLEVAGE

Le Rolle est vinifié en cuve béton de forme tulipe à fond bombé. Cette forme ovoïde engendre un mouvement naturel de convection qui met les lies en suspension et s'apparente à un bâtonnage sans bois. Il en résulte des vins qui conservent leur fruité et leur acidité tout en développant une texture et une chair particulières.

CÉPAGE

Rolle

DÉGUSTATION

Séduisante robe or vert pâle, aux subtils reflets brillants argentés. D'une grande finesse, le nez très floral offre de délicates notes de genêt, de bourgeon de cassis et de fleurs blanches. Tout en équilibre et en fraîcheur, la bouche dévoile la même séduisante palette aromatique avec une belle tension et un caractère rappelant la minéralité du terroir de Miraval, avant une superbe finale aux notes salines, d'une belle longueur.

