MIRAVAL

THE ART OF ROSÉ

Studio Rosé by Miraval - 2022

Créé en hommage au Studio d'enregistrement où Pink Floyd enregistra 'the Wall', ce vin symbolise l'esprit de l'Art de Vivre autour de la Mediterranée.

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 maitrise 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 récolté 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 est fortement influencé par les embruns et la proximité de la mer Meditérranée. Ces sols salins confèrent au vin un caractère unique et une finale presque iodée.

ÉLEVAGE

L'ensemble des cépages sont vinifiés par pressurage direct. Les Cinsault et Tibouren en cuves inox. Les Grenache & Rolle sont partiellement vinifiées 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 batonnage. Il en résulte des vins à la chair particulière.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren

12,5 % VOL.

DÉGUSTATION

Séduisante robe limpide et brillante d'un rose très pâle aux reflets pastel. Le nez offre un superbe bouquet aromatique dominé par les agrumes comme le pamplemousse et l'orange sanguine et souligné par de délicates notes florales de rose et de pivoine. En bouche, le vin est racé avec de magnifiques arômes d'agrumes parfaitement équilibrés par une jolie trame minérale. Des notes de zeste de pamplemousse apportent une pointe d'amertume offrant un irrésistible caractère iodé et citronné. La finale prolonge ces savoureux arômes, tout en longueur et en élégance.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@famille perrin.com
familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CLDI1F