M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval Blanc Côtes de Provence - 2015

Ein Wein, der gleichzeitig sehr kräftig und mineralisch ist und durch Aromen von weißfleischigen Früchten, Weinbergpfirsichen sowie Mandeln besticht. Diese Ausgewogenheit hinterlässt einen ganz besonderen Eindruck.

DER JAHRGANG

Das Jahr 2015 ist auch in der Provence ein sehr gelungener Jahrgang. Die Böden haben sich im Winter und Frühling vollgesogen und Wasserreserven angelegt. Die Rebblüte begann optimal im Mai bei warmem und trockenem Wetter. Sie endete mit Regenschauern Mitte Juni, die die Wasserreserven wieder auffüllten. Diese Niederschläge zur richtigen Zeit und die Böden mit optimal angelegten Wasserreserven sorgten dafür, dass die Reben trotz großer Hitze im Sommer stets mit Wasser versorgt waren und gleichmäßig und zügig reifen konnten – ganz ohne Verbrennungsschäden bei den Trauben. Diese Ausgeglichenheit ermöglichte eine schöne Aromenvielfalt für die Rosés. Bei Miraval begann die Weinlese mit den weißen Trauben am 9. September und endete am 16. Die Weißweine zeigen eine große Eleganz und Finesse. Die Rosés bestechen durch ihre Frucht, viel Frische und Mineralität.

LAGE

Château Miraval gehört zu den wenigen Weingütern in der Provence, die ein eigenes Tal in der Gemeinde von Correns, im Norden von Brignoles, besitzen. Es erstreckt sich über die beiden Appellationen Coteaux Varois en Provence (im Nordosten) und Côtes de Provence (im Osten des Weinguts).

TERROIR

Die Weinberge liegen an sanften Hängen mit Steigungen zwischen 5 und 9% auf lehm- und kalkhaltigen Böden. Der Unterboden besteht aus Keupermergel. Dieser Ton mit geringer interner Oberfläche ist prädestiniert für große Weißweine.

REIFE

Handlese mit 35kg-Kisten. Sortieren des Leseguts. Sanftes Pressen. Gärung bei Niedrigtemperatur. Ausbau in Demi-Muids und Pièce-Fässern mit Aufrühren des Hefesatzes (50% der Cuvée).

REBSORTE

Rolle 100%

VERKOSTUNG

Der Jahrgang 2015 zeigt eine große Frische und eine schöne, rassige Eleganz. Die hübsche, blassgelbe Farbe schimmert leicht grünlich. In der Nase besticht er durch komplexe und verführerische Aromen, insbesondere von Blüten, weißfleischigen Früchten und milden Gewürzen (Lindenblüten, Pflaume, Weinbergpfirsich). Dieser Eindruck wird noch durch eine rauchige Mineralität betont. Am Gaumen ist dieser Wein ausgewogen und harmonisch. Es entwickeln sich vollmundige und frische Aromen, die im Abgang mit einer schönen Fülle und Eleganz beeindrucken.

FAMILLE PERRIN

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

LE FIGARO 16/20

"Bien que le millésime ne soit pas tout neuf pour un blanc de Provence, le vin très séduisant d'Angelina Jolie et de Brad Pitt possède encore une sacrée tension minérale."

Le Figaro, 10/02/2020

FAMILLE PERRIN

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.