

# M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ



## 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 2018

Jolie couleur rose pétale aux reflets brillants. Ce millésime 2018 évoque instantanément la Provence avec ses beaux arômes de fruits frais et de fleurs printanières.

Aérien, tout en équilibre, il allie subtilement une grande fraîcheur et une belle complexité, et développe des notes salines et minérales. Sa finale, longue et intense, est la signature d'un rosé à l'élégance incomparable: Miraval.