

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval Rosé 2012

Une magnifique couleur rose pâle, des arômes de fruits frais, une acidité rafraîchissante. Voici l'interprétation que fait Miraval, des terroirs de Provence.

PRÉSENTATION

Miraval Rosé est un superbe assemblage d'arômes de fruits et de fraîcheur, obtenu sur un terroir exceptionnel en Provence.

LE MILLÉSIME

Après un printemps contrasté, le millésime 2012 a connu un été chaud et sec, favorable à une lente maturation des raisins. La récolte est restée très modeste en quantité, avec des degrés relativement faibles et de bonnes acidités. La robe est pâle, avec des notes d'agrumes, de pêches, de fraises et de roses, et un bel équilibre.

SITUATION

Miraval Rosé provient des meilleures vignes du Château, bénéficiant de sa propre vallée au cœur de la Provence, ainsi que d'une sélection de vignobles situés à proximité du village de Correns.

TERROIR

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.

ÉLEVAGE

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 cuve inox, sous contrôle de température (95%) et en fûts (5%) avec batonnage.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

DÉGUSTATION

Magnifique couleur rose pâle.

Au nez, un bouquet fantastique d'arômes de fruits blancs, de fraises fraîches et de notes florales.

Une bouche complexe avec des notes de framboises et de fraises des bois, des arômes d'herbes sauvages, d'agrumes et de pierre mouillée.

Il y a une acidité rafraîchissante, due à l'altitude du vignoble, et une fin de bouche ronde, longue et vibrante.



PRESSE & RÉCOMPENSES

LE FIGARO

"Le célèbre critique Thierry Desseauve, qui l'a dégusté en avant première, a souligné "l'énergie, (le) dynamisme, la persistance et la fraîcheur en bouche" de ce millésime au "fruit expressif et au côté totalement naturel".

Le Figaro

"Avec ce rosé 2012, Miraval révèle le potentiel extraordinaire qu'ont les vins de Provence. Ce terroir unique s'exprime naturellement en conciliant le côté très aromatique du vin et une bouche tout en rondeur et pleine de fraîcheur."

RTL

Wine Spectator

90/100

"Refined and elegant, offering pure and concentrated flavors of dried red berry, tangerine and melon. The focused finish features flint and spice notes, with a hint of cream."

Kim Marcus, Wine Spectator, 15/06/2013

VANITY FAIR

"The wine itself is very, very, very pretty. The color is kind of like fluorescent, Hello Kitty pink—some rosés get more coppery, but this is a very beautiful aesthetic. It's definitely thick and viscous—and we're drinking it a little bit warmer than it should be, which is interesting, because you can pick out the defects of the wine more easily when it's warmer.

With the nose, it has macerated wild strawberries, confectionary sugars, and strawberry or raspberry PEZ, like the candy. In taste, the varietals it's made of—grenache, etc.—make it slightly acidic on the palate. Not in a bad way, but it's definitely real and acidic, and firm. It's very pretty on the olfactories—rose petals and confectionary sugar—but a little rougher on the palate. But it's a very serious wine."

Joe Bastianich, Vanity Fair, 13/05/2013

91/100

"The appearance of the wine is pale, but with expressive shades of gold. No amylic notes on the nose, on the contrary a profusion of fruits aromas - pomegranate, apricot, raspberry - and flowers. This rich aromatic palette lingers on, no sharpness no roughness in the palate which is already radiant, with a fresh and dynamic finish. This is a vigorous and full bodied rosé that one may appreciate with a sea bass or a barbecue."

Thierry Desseauve, Betanne & Desseauve, 05/03/2013

