

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval Rosé Côtes de Provence - 2020

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



LE MILLÉSIME

L'hiver sec et doux a entraîné un débourrement précoce de la vigne, suivi d'un printemps humide et froid avec deux épisodes de gel, causant quelques dégâts légers sur les jeunes pousses et une reprise de la végétation assez longue. La floraison s'est ensuite parfaitement bien déroulée et l'été chaud et sec a permis de préserver le parfait état sanitaire des vignes, tandis que le travail régulier du sol conservait la fraîcheur dans le vignoble. Le temps des vendanges est ainsi arrivé sereinement, dans de superbes conditions. Il est à noter que celles-ci furent plutôt précoces cette année, en débutant le 9 septembre, et ont eu lieu sur une période assez courte de 10 jours, la maturité des raisins étant homogène sur l'ensemble des parcelles. Les vendanges très tôt le matin ont été privilégiées afin de limiter l'oxydation des jus et d'en préserver toute la fraîcheur et la pureté. En cave, la très grande qualité des raisins récoltés a permis de réaliser des vinifications très peu interventionnistes, avec des doses de SO2 très faibles; les fermentations alcooliques ont été franches et nettes. Les vins s'annoncent magnifiques, très purs et droits, avec une belle acidité, une grande minéralité, de la tension et de délicieuses notes aromatiques d'agrumes.

SITUATION

Miraval Rosé provient des meilleures vignes du Château, bénéficiant de sa propre vallée au coeur de la Provence, ainsi que d'une sélection de raisins et de vins issus de vignobles situés essentiellement dans la partie Nord de la Provence. Cet ancrage géographique 'nordique' permet aux raisins de murir tout en conservant une belle acidité et une belle minéralité, signature des grands rosés de Provence.

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, Rolle, Syrah

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

8-10°C



DÉGUSTATION

Élégante robe rose pâle, évoquant une pétale de rose. Dès le nez, Miraval Rosé se présente dans toute son élégance: d'une belle fraîcheur, celui-ci exhale des arômes de fruits frais, de groseille et de rose fraîche relevés d'un zeste de citron. Le raffinement se poursuit en bouche avec une belle vivacité et des notes gourmandes que viennent subtilement équilibrer les notes minérales et salines. Un vin irrésistible qui se termine par une longue finale aux notes citronnées.

PRESSE & RÉCOMPENSES

ELLE

"The Miraval brand is probably best known for its Brangelina connection (the former couple own the château and vineyard located in the village of Correns), however this organic blush from Provence is so much more than its celebrity owners. It's a blend of old vine grapes (cinsault, grenache, syrah and rolle — aka vermentino), which creates a more intense flavour. Our panel adored the candied strawberry profile, noting refreshing acidity that would pair well with a Mediterranean spread."

Elle, 08/07/2021

Wine Spectator

89/100

"This elegant rosé combines orange pith, white cherry and grapefruit flavors, with undertones of mineral, spice and heather accents. Refreshing acidity gives this a mouthwatering finish. Tasted twice, with consistent notes."

Wine Spectator, 08/07/2021

""Best organic Rosé"

The Miraval range has long had a cult following, largely thanks to its A-list owners, Brad Pitt and Angelina Jolie. However, its reputation as an outstanding wine is absolutely deserved. It's a blend of organic grapes, taken from old vines, and is beautifully perfumed with sweet raspberry. With plenty of acidity and ripe, rich berries, tuna tartare would make an excellent pairing."

Harper's Bazaar, 12/07/2021


ROBERT PARKER
WINE ADVOCATE

90/100

"Blended from estate and non-estate fruit, Miraval's 2020 Cotes de Provence Rose is a traditional blend of Cinsault, Grenache, Rolle (Vermentino) and Syrah, with a tiny proportion (about 5%) fermented in barrel. Whatever one may think about the movie star connection, there's no denying the technical expertise the Perrin family brings to the project, with this vintage offering up attractive notions of red berries, tangerine, peach and melon, all layered on a base of crushed stone. It's medium-bodied and fully dry, with a sense of elegant austerity on the finish."

Wine Advocate, 08/07/2021

