MIRABEAU

La Folie Rosé

Vin de France

ORIGINE	Sud de la France
CEPAGES	40% Cinsaut, 35% Syrah, 20% Grenache, 5% Collombard
SOL	Argilo-calcaire
RENDEMENT	80 hl/hectare
VINIFICATION	Méthode Charmat avec des vins de base de qualité, un ébourbage à froid et une fermentation thermorégulée.
DEGUSTATION	Délicatement pétillant avec une jolie robe rose poudrée et un nez de fruits rouges, des notes fraîches de pamplemousse rose et un soupçon d'ananas exotique. En bouche, des saveurs de fraise des bois et de framboise, équilibrées par des saveurs d'agrumes, portent la signature typique des vins rosés du sud de la France. La Folie est l'apéritif idéal et un délicieux accompagnement pour de nombreux desserts, mais aussi le vin parfait pour toute grande occasion.
ACCORD PARFAIT	Crostinis de pêche grillée, trévise rose et ricotta.
ANALYSE	Alcool 11.5%/ pH3.10 / 9 bar / SR 7g/l

Mirabeau SAS | 5 Cours Gambetta | 83570 Cotignac | France
www.mirabeauwine.com @mirabeauwine