MAISON
MIRABEAU

Azure Rosé 2020

Bouteille 75cl

GAMME	MIRABEAU EN PROVENCE
ORIGINE	Côtes de Provence
CEPAGES	67% Grenache, 23% Syrah, 10% Cinsault
SITE	100-200m d'altitude
SOL	Argile et calcaire
VINIFICATION	Récolte de nuit suivie d'un léger pressurage direct, d'une macération à froid partielle et d'une fermentation Thermorégulée.
NOTES DE DÉGUSTATION	Un rosé complexe et gourmand, à la robe rose pâle. Un nez expressif et intense avec des notes de pamplemousse rose, de pêche blanche et de fraise. En bouche, le vin est ample et tout en rondeur mais avec une acidité bien présente qui donne un vin ciselé. Une finale tout en fraîcheur, avec des notes d'abricots cuits et de citron vert.
ACCORDS METS ET VINS	Ce vin se marie à merveille avec une bouillabaisse, des moules frites ou encore des langoustes grillées à l'ail et au piment.
ANALYSE	Alcool 12,7% | pH 3.43 | RS <1g/L

5 Cours Gambetta, 83570 Cotignac, France
www.mirabeauwine.com @mirabeauwine