

Étoile ROSÉ 2024

BOUTEILLE 75CL - Bio

GAMME

MIRABEAU
EN PROVENCE

CEPAGES

57% Grenache, 22% Cinsault
21%: Mourvèdre, Syrah, Carignan,
Tibouren

SITE

Ce rosé élégant provient exclusivement de vignobles cultivés de manière régénératrice dans le 'Triangle d'Or', situé sur les contreforts entre les montagnes des Maures et de la Sainte-Baume. Ici, la convergence des influences maritimes et continentales crée des conditions de terroir exceptionnelles, favorisant la production de rosés de la plus haute qualité.

VINIFICATION

Récolte de nuit suivie d'un pressurage à basse pression, d'une stabulation à froid et d'une fermentation thermorégulée. Vegan-friendly.

NOTES DE DEGUSTATION

Un rosé à la robe rose pâle aux reflets pêche. Au nez, il dévoile des arômes de fruits blancs comme la poire, de menthe fraîche et de fruits jaunes tels que l'abricot et la pêche. La bouche est fraîche et structurée, avec davantage de fruits mûrs et une finale ample aux notes de gingembre confit.

ACCORDS METS ET VINS

Un rosé gastronomique qui se marie parfaitement avec des fruits de mer raffinés, comme une salade de langoustines ou des huîtres gratinées aux épinards et au Parmesan. Un risotto à la truffe blanche s'accorderait à merveille, tout comme des fromages crémeux, suivi d'un Mont-Blanc marrons et myrtilles.

ANALYSE

Alcool 12.78% | pH 3.33 | RS <1g/l | Acidité 3.34g/L

ORIGINE

Côtes de Provence

SOL

Argilo-sableux
et caillouteux



MAISON
MIRABEAU



MAISONMIRABEAU.COM