

Pure ROSÉ 2024

BOUTEILLE 75CL

GAMME

MIRABEAU
EN PROVENCE

CEPAGES

58% Grenache, 18% Syrah, 16% Cinsault
8% : Rolle, Carignan, Cabernet Sauvignon,
Mourvèdre

SITE

Provenant des vignobles prisés du versant sud de la montagne Sainte-Victoire, avec des sols calcaires caillouteux et une grande amplitude thermique, réputés pour la fraîcheur aérienne que ce climat confère à leurs rosés élégants. Enrichis par des éléments des vignobles du centre du Var, qui apportent longueur et complexité.

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 pâle aux reflets pêche. Le nez révèle des arômes de fruits blancs, comme la pêche de vigne, accompagnés d'une touche herbacée de garrigue provençale et de menthe, rehaussée par des notes vibrantes d'orange et de clémentine. En bouche, il est soyeux, avec une note minérale savoureuse et une longueur remarquable.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé élégant sublime les fruits de mer et s'accorde parfaitement avec des plats comme le Saint-Pierre grillé ou le tataki de thon frais. Il accompagne également les viandes rouges fines et les desserts, tels que la glace au matcha ou une tarte aux pommes croustillante.

ANALYSE

Alcool 12.8% | pH 3.41 | RS 1g/l | Acidité 3.64 g/L

ORIGINE

Côtes de Provence

SOL

Calcaire, grès argileux
et caillouteux



MAISON
MIRABEAU



MAISONMIRABEAU.COM