MIRABEAU

Forever Summer

Vin de France

ORIGINE	VAR
CEPAGES	50% Grenache, 30% Syrah, 15% Carignan, 5% Caladoc
SITE	150m d'altitude
SOL	Argile et calcaire
RENDEMENT	80 hl/hectare
VINIFICATION	Récolte de nuit suivie d'un léger pressurage direct, d'une macération à froid partielle et d'une fermentation thermorégulée. Les vins sont protégés par gaz inerte, du vignoble jusqu'à la mise en bouteille.
ACCORDS METS ET VINS	Un rosé pâle exquis à la robe lumineuse, au nez délicieux de fraise des bois et aux arômes d'agrumes. Forever Summer se boit facilement grâce à sa signature de fruits rouges d'été, son acidité bien intégrée et sa finale soyeuse. Somme toute, un rosé léger et charmant pour toute occasion, et l'accompagnement idéal pour de nombreux plats, salades et cuisine végétarienne.
ANALYSIS	Alcool 11% / pH3.4 / RS <1 g/l
ALLERGENES	Contient des sulfites

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