

La Réserve ROSÉ 2023

BOUTEILLE 75CL

GAMME

— DOMAINE —
MIRABEAU

CEPAGES

56% Cinsault, 44% Grenache

SITE

150m altitude

VINIFICATION

Récolté pendant les nuits plus fraîches, puis pressé délicatement afin de préserver la fragilité des arômes. La fermentation commence dans une cuve en acier inoxydable à température contrôlée, puis se poursuit dans des fûts de chêne sélectionnés. L'élevage se prolonge ensuite pendant 10 mois dans des fûts de chêne de 225 et 500 litres, avec un batonnage régulier.

ELEVAGE EN FÛT

Collection Moussié Petra de 225 L : Une composition unique de chêne français, chauffé avec des pierres de jade et de lave, sans aucune combustion, créant ainsi un profil particulièrement doux et élégant.

Stockinger 500 L : Divers fûts de grande taille, délicatement toastés (LDL, LDL+, ML), apportent une complexité perceptible mais équilibrée, permettant aux éléments fruités de ce rosé de conserver tout leur éclat.

NOTES DE DEGUSTATION

Un rosé couleur abricot au bouquet intense de pêche blanche, avec une subtile touche épicée de vanille et de poivre blanc, et une pointe de fleurs de tilleul. En bouche, des notes de fruits confits, d'amandes douces, et une belle tension. Ce vin est limpide, précis, et conserve toute sa fraîcheur. Une alchimie de structure, avec des tanins subtils et un fruit succulent qui se déploie dans le verre.

ACCORDS METS ET VINS

Avec son profil affirmé et sa subtile note boisée, ce rosé s'accorde parfaitement avec un terre-mer de Saint-Jacques, un vitello tonnato aux câpres, un suprême de pintade ou une aubergine rôtie au miso. Un plateau de fromages avec un chutney de poire ou une glace à la vanille agrémentée de pêche grillée et d'huile d'olive seraient également de délicieux accompagnements.

ANALYSE

Alcool 12.13% | pH 3.18 | RS 1g/l | Acidité 4.12 g/L

ORIGINE

Domaine Mirabeau, Côtes de Provence

SOL

Grès permien, micaschistes, argile



— MAISON —
MIRABEAU



MAISONMIRABEAU.COM