

— MAISON —
MIRABEAU

Pure Rosé 2021

Bouteille 75cl

GAMME	MIRABEAU EN PROVENCE
ORIGINE	Côtes de Provence
CEPAGES	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Cinsault
SITE	200-300m d'altitude
SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Récolte de nuit suivie d'un pressurage à base pression, d'une stabulation à froid et d'une fermentation thermorégulée.
NOTES DE DEGUSTATION	Une robe pâle couleur pêche, aux reflets violets. Pur et expressif, ce rosé dévoile des arômes de pamplemousse rose, de litchi et de petits agrumes tels que la mandarine et le kumquat. Puissant et raffiné en bouche, il présente de délicieux arômes de petits fruits rouges suivis de notes d'agrumes et de citron vert. Un vin rosé élégant et rafraîchissant, parfait pour un apéritif ou pour accompagner les plats de fruits de mer ainsi que la cuisine asiatique.
ACCORDS METS ET VINS	Pure se mariera à merveille avec un ceviche de gambas à l'ail et au citron, ou encore une salade de fenouil et pomme verte.
ANALYSE	Alcool 12.7% / pH 3.40 / RS <1g/l

