MAISON
MIRABEAU

X Rosé 2021

Bouteille 75cl | Vegan

GAMME	MIRABEAU EN PROVENCE
ORIGINE	Coteaux d'Aix-en-Provence
CEPAGES	60% Syrah, 20% Grenache, 15% Cinsault
SITES	200m d'altitude
SOL	Argile et calcaire
VINIFICATION	Récolte de nuit suivie d'un léger pressurage direct, d'une macération à froid partielle et d'une fermentation thermorégulée.
NOTES DE DÉGUSTATION	De couleur cerise pâle aux reflets bleutés. Jovial et expressif ; il ouvre avec des notes amyliques : chewing gum et bonbons à la cerise ; framboise, grenade et yaourt à la fraise et mandarine. Bouche franche et fruitée. Son volume moyenne est balancé par une acidité citronnée. Il laisse des notes de grenadine et pâte de fruit.
ACCORDS METS ET VINS	Idéal pour accompagner fish and chips (avec une pointe de moutarde à l'ancienne), sardines Portugaises grilles ou guacamole.
ANALYSE	Alcool 12,41% | pH 3.35 | RS <1g/L

5 Cours Gambetta, 83570 Cotignac, France
www.maisonmirabeau.com @maisonmirabeau