



## Château Miraval, The Art of Rosé, Côtes de Provence AOP, 2023, Cotes de Provence

Frankreich - Cotes de Provence

Ein eindrucksvoller Miraval von ausgeprägter Aromatik.

Jahrgang 2023 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 27,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 20,50**

**Artikel:** 2023 Miraval The Art of Rosé Côtes de Provence AOP Château Miraval

**Land:** Frankreich

**Anbaugebiet:** Provence

**Kategorie:** Roséwein

**Klassifizierung:** AOP Côtes de Provence

**Erzeuger:** Château Miraval

**Rebsorte:** Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

**Beschreibung:** Eine wunderschöne hellrosa Farbe, Aromen frischer Früchte, erfrischende Säure. Das ist die Miraval Interpretation des Provence-Terroirs.

**Alkohol:** 12,5%

**Farbe:** Edles, leuchtendes und klares, ins Gold gehende Rosa mit zart silbrigen Reflexen.

**Aroma:** In der Nase wird sofort die große Eleganz und Nuanciertheit des Miraval Rosé deutlich, der ein herrlich aromatisches, intensiv florales Bouquet aufweist, bei dem sich Noten von Hibiskus und Amarylis mit delikaten Aromen von Weinbergpfirsich verbinden.

**Geschmack:** Die feinen Aromen setzen sich am Gaumen fort mit einer üppigen, fleischigen, seidigen Textur und herrlichen Noten von knackigen Früchten, verbunden mit einer wunderbaren Spannung und einer sehr schönen Ausgewogenheit durch die natürliche Säure und Mineralität des Terroirs von Miraval, das salzige und kalkige Noten beisteuert.

**Abgang:** Sehr lang anhaltend und wundervoll seidig im Abgang.

**Lage:** Das Chateau Miraval ist eines der einzigen Weingüter in der Provence, welches ein eigenes Tal im Gebiet Correns im Norden von Brignoles besitzt. Die Weinberge erstrecken sich über zwei Appellationen: Coteaux Varois en Provence (im Nord-Westen) und Cotes de Provence (im Osten).

**Terroir:** Die Weinberge liegen an einem flachen Hang dessen Untergrund vorwiegend aus Lehm- und Kalkböden gebildet wird. Die Unterböden sind als Keuper-Mergel bekannt. Dieser bestimmte Kalk ist hervorragend geeignet um eine große Vielfalt herausragender Weine hervor zu bringen.

**Reife:** Die Trauben werden in 35 kg-Körbe, von Hand geerntet und aussortiert, danach sanft gekeltert und in Stahltanks mit kontrollierten Temperaturen (90 %) und in Eichenfässern mit Batonnage (10 %) ausgebaut.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Unternehmen:** SAS Perrin et Fils

**Anschrift:** 2321 Route de Jonquieres, 84100 Orange, Frankreich

# Datenblatt : Château Miraval

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006  
Letzte Aktualisierung: 02.04.2024