



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Studio by Miraval Rosé 2024

Rosévin | Méditerranée, Frankrike | SAP-nr.: 9065338 | EPD-nr.: 9065338 | Pris: 199,90 inkl. mva |

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	35 % cinsault, 25 % grenache, 25 % rolle og 15 % tibouren
Distrikt	Méditerranée		
Underdistrikt	-	Alkohol	12,5 %
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Sukker	0.9 g/l
		Syre	4.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Vinifikasjon

Druene presses direkte. Cinsault- og tibourendruene gjennomgår vinifikasjon i ståltanker, mens grenache- og rolledruene også vinifiseres delvis i tulipanformede sementegg med rund bunn. Den ovale utformingen av sementeggene sørger for naturlige strømnings i druemosten som kontinuerlig holder bunnfallet i bevegelse – og dermed gir vinen fylde og struktur uten bruk av bâtonnage.

Karakteristikk

Vinen har en vakker, forførende og funklende lys lakserosa farge og en klar, elegant og aromatisk duft av frisk aprikos, bringebær, fersken, sitron og hvite vårbloster med steinmineralske toner. Vinen har videre en rund, kremete og livlig munnfølelse og en saftig, delikat og leskende smak av modne jordbær, rips, nektariner, appelsinzeest og krydderurter som munner ut i en lang, forfriskende og saltmineralsk avslutning.

Bruksområde

Studio by Miraval kan selvsagt nytes uten mat, men er samtidig minst like velsmakende til middelhavsmat som moussaka, paella, bouillabaisse og lettere pastaretter, samt til sommerlige retter som for eksempel ovnsbakt kylling med provencalske urter, grillet laks med blomkålpuré eller en frisk kongekrabbesalat med asparges, samt til småretter og søndagsbrunsj. Den er så matvennlig at du fint kan bruke også utover "rosésesongen". Til litt rikere fiske- og skaldyrretter om høsten eller vinteren når disse er på sitt beste, er nettopp tekturen, friskheten og fruktigheten i Studio by Miraval en ideell og prisgunstig kombinasjon du kan ha glede av hele året.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarker omringet av pinjer og oliventrær beliggende helt nede ved den franske rivieraen, i et område som strekker seg fra munningen av elven Rhône til Monacos grenser, hvor sjøsprøyten fra Middelhavet og den høye luftfuktigheten gir et ekstra «salt» jordsmonn. Vinen er en blend av de lokale druene cinsault, grenache, rolle og ikke minst tibouren, som er den ikoniske kystdruen som gir vinen dens maritime karakter. Tibouren trives svært godt i nærheten av havet, og dyrkes mer eller mindre kun i den regionale appellasjonen Côtes-de-Provence Fréjus. I tillegg til friskhet og fruktighet bidrar druen med både finesse, kompleksitet og kropp til denne vinen.