Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Studio by Miraval Rosé BiB 2025

Rosévin | Méditerranée, Frankrike | VP-nr.: 12591006 | SAP-nr.: 9067900 | EPD-nr.: 5711858 | Pris: 599,80 inkl. mva

KLIMASMART EMBALLASJE



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Méditerranée
Underdistrikt	-
Passer til	Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr

Druetype	35 % cinsault, 25 % grenache, 25 % rolle og 15 % tibouren
Alkohol	12,5 %
Sukker	0.9 g/l
Syre	5.4 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Vinifikasjon

Druene presses direkte. Cinsault- og tibouren-druene gjennomgår vinifikasjon i ståltanker, mens grenache- og rolle-druene også vinifiseres delvis i tulipanformede sementegg med rund bunn. Den ovale utformingen av sementeggene sørger for naturlige strømninger 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 vårblomster med steinmineralske toner. Vinen har videre en rund, kremete og livlig munnfølelse og en saftig, delikat og leskende smak av modne jordbær, rips, nektariner, appelsinzest 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 skalldyrretter om høsten eller vinteren når disse er på sitt beste, er nettopp teksturen, friskheten og fruktigheten i Studio by Miraval en ideell og prisgunstig kombinasjon du kan ha glede av hele året.

Opprinnelse

Bag-in-boxen er eksakt samme vin som på flaske og den første ordentlige premiumrosé-BiB-en i Norge. Boksen ble lansert i bestillingsutvalget i mars 2021 og kvalifiserte seg rett inn i basisutvalget i september etter et rekordsalg gjennom våren og sommeren. 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.