Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Miraval Côtes de Provence Rosé Dobbelmag-num 2025

Rosévin | Provence, Frankrike | VP-nr.: 14158107 | SAP-nr.: 9073531 | EPD-nr.: 6298756 | Pris: 1 539,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Provence
Underdistrikt	Côtes de Provence
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk
Druetype	40 % cinsault, 40 % grenache, 15 % syrah og 5 % rolle

Jordsmonn	Leire og kalkstein.
Alkohol	12,5 %
Sukker	< 3 g/l
Syre	4.3 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Bruksområde

Herlig til smårettene på hagefesten eller til lett sommermat som for eksempel en salat med kylling og chèvre, caprese, moules frites, ovnsbakt piggvar med sesongens grønnsaker eller bare et stort fat med fransk spekeskinke. Eller helt uten mat en lang, lys kveld på terrassen eller hytta, eller hvilken som helst en annen anledning som påkaller et glass lyserosa vin.

Karakteristikk

Vinen har en lys lakserosa farge, og en transparent og delikat duft av friske røde bær, hvite blomster, hvit fersken, lime og steinmineralske toner med et streif av mandler. I munnen har den en tydelig tekstur, høy friskhet og god dybde med høy konsentrasjon. Samtidig er tydelig florlett, myk, livlig og sjarmerende. Aromaer som minner om villbringebær, syrlige rips, moden grapefrukt, blomster og kalkmineraler henger igjen i en lang, frisk og leskende ettersmak.

Vinifikasjon

Terroiret hos Château Miraval er blant det beste i Provence, og det er ingen tvil om at superparet har tatt eiendommen til nye høyder. Brad er svært engasjert i vinproduksjonen, og er jevnlig til stede for å delta i arbeidet. Målet er å utnytte eiendommens fulle potensial til å lage vin med så høy kvalitet som mulig, og tankegangen er på alle måter langsiktig. Det gjøres derfor enorme investeringer i form av blant annet grundige geologiske undersøkelser av jordsmonnet, noe som har avdekket en rekke parseller som er perfekte for kultivering av vindruer. Det gjøres derfor også mye nyplanting på eiendommen. Ch. Miraval Rosé kommer fra slottets beste parseller Muriers, Longue og Romarin, som er noen av de beste terroirene i Provence. Vinmarkene består av leire og kalkstein, og befinner seg på til dels eldgamle terrasser ved 350 meter over havet. Dette er et kjølig mikroklima med stor temperaturvariasjon mellom natt og dag, noe som fremmer aromakompleksitet i druene. Druene høstes for hånd når de er perfekt modne, og kun om morgenen. Druene selekteres to ganger, så kun de beste får være med videre. Vinen består av en klassisk provençalsk druemiks fra gjennomsnittlig 60 år gamle vinstokker, og alle druene avstilkes. Mens cinsault-, grenache- og rolle-druene blir presset direkte, har en del av syrah-druene gjennomgått saignée-metoden. Det er med andre ord kun syrah-druene som gir vinen farge. 95 prosent av druemosten fermenteres i temperaturkontrollerte ståltanker, mens de siste fem prosentene gjæres på eikefat med jevnlig bâtonnage.