

DRINKS.

Mirabeau Pure Rosé 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79914722
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Embouteilleur	Mirabeau SAS, 5 Cours Gambetta, 83570 Cotignac, France
Marque	Mirabeau
Type	Vin rosé
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	avec une fraîcheur racée et des arômes à multiples facettes de pamplemousse rose, de fraises à la crème, de framboises, de pêches, de litchis, de silex et de rhubarbe.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	à partir de 70% de Grenache, 15% de Syrah et 15% de Cinsault
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



FAVOURI	NON SPECIFIÉ
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	Apéro, cuisine asiatique, dessert, poissons & fruits de mer, légumes

Description

Le domaine Mirabeau en Provence est le rêve devenu réalité d'un couple de Londres qui a émigré en 2009. Le premier vin millésimé, le Mirabeau Classic Rosé, est sorti en 2010. La même année, Jeany et Stephen Cronk ont signé un contrat avec une chaîne de supermarchés britannique ; les années suivantes, ils ont commencé à exporter vers d'autres pays européens, vers l'Amérique du Nord ainsi que vers l'Australie. Il a fallu attendre 2019 pour que le couple investisse dans son propre domaine viticole près de Saint-Tropez. Le Domaine Mirabeau compte 14 hectares de vignes qui produisent suffisamment de raisins pour produire des vins rosés typiques de la région, principalement à partir des cépages Grenache, Cinsault et Rolle. Pour ce faire, ils suivent les principes de l'agriculture régénérative afin de préserver la vie du sol et la biodiversité.

En 2014, la famille Cronk a élargi sa gamme avec le Pure Rosé. Après les vendanges dans les heures fraîches de la nuit, les raisins sont pressés en l'absence d'oxygène, partiellement foulés à froid et fermentés à des températures contrôlées. Le Rosé se marie bien à l'apéritif, avec des plats légers, des spécialités asiatiques, des fruits de mer, des ceviches, des salades et des desserts légers.