DRINKS.

# Mirabeau Pure Rosé 2024 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 79914724 |
| Alcool | 12.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | France |
| Région | Provence-Alpes-Côte d’Azur |
| Embouteilleur | Mirabeau SAS, 5 Cours Gambetta, 83570 Cotignac, France |
| Marque | Mirabeau |
| Type | 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 |

| | |
|---|---|
| Tannin | Non spécifié |
| Température de consommation | 10-12 degrés |
| Millésime | 2024 |
| 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.