DRINKS.

Mirabeau Classic Rosé 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79914823
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 des tons fruités de fraises, de framboises, d'agrumes et de pêches, ainsi que des notes de lavande, d'herbes, de crème et de minéraux.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	à partir de 60% de Grenache, 30% de Syrah et 10% de Cinsault
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié

Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes

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, on suit les principes de l'agriculture régénérative afin de préserver la vie du sol et la biodiversité.
Le Mirabeau Classic Rosé est la bouteille incontestée de la maison, grâce notamment à son excellent rapport qualité-prix. 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 avec les lasagnes d'aubergine, le poisson, les bruschettas et les salades méditerranéennes.