



Francia

## Pure Rosé Mirabeau en Provence AOP



La storia di Mirabeau è quella di inseguire un sogno grazie ad una ricerca profonda e appassionata per il vino. Fondata nel 2010, Mirabeau ha raccolto alcuni dei più prestigiosi premi del settore vinicolo e Stephen e Jeany Cronk sono lieti che le persone apprezzino i loro vini in tutto il mondo.

Il "Pure Rosé" nasce da uvaggi, coltivati in Provenza (Francia), Grenache (70%), Syrah (20%) e Cinsault (10%); la vinificazione, in bianco, prevede la raccolta notturna delle uve per preservarne la freschezza, parziale decantazione a freddo, la pressatura soffice con breve contatto con le bucce, la fermentazione a temperatura controllata in acciaio e una maturazione per alcuni mesi, ancora in acciaio, prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche: il colore è rosa cipria brillante.

Al naso è fresco con richiami di frutti rossi, erbe mediterranee e agrumi.

Al palato è pulito, elegante, saporito.

Gusto: al naso è fresco con richiami di frutti rossi, erbe mediterranee e agrumi. Al palato è pulito, elegante, saporito.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare pasta al sugo, stuzzichini, pesce al vapore e pizza.

Gradazione: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10 °C

