

# Pure ROSÉ 2023

BOUTEILLE 75CL

## GAMME

MIRABEAU  
EN PROVENCE

## CEPAGES

62% Grenache, 21% Syrah, 10% Cinsault,  
7% Mourvèdre/Carignan/Rolle/Cabernet  
Sauvignon/Tibouren/Ugni Blanc

## ORIGINE

Côtes de Provence

## SOL

Argilo-calcaire

## SITE

Issu des célèbres régions viticoles d'altitude au pied de la montagne Sainte-Victoire, apportant la minéralité et la fraîcheur typiques de ce microclimat aux sols calcaires et aux basses températures nocturnes. S'y ajoutent des éléments d'assemblage complémentaires provenant du « Triangle d'Or », aux contreforts du Massif des Maures, là où les climats maritime et continental convergent. Ils apportent longueur et puissance aromatique grâce à leurs sols argilo-gréseux plus riches.

## VINIFICATION

Récolte de nuit suivie d'un pressurage à basse pression, d'une stabulation à froid et d'une fermentation thermorégulée.

## NOTES DE DEGUSTATION

Un rosé clair aux nuances de pêche. Au nez, des agrumes parfumés et des fruits exotiques, dominés par le pamplemousse rose, la papaye et la pêche de vigne. En bouche, des notes florales et une belle tension, pleine de minéralité et de structure. Un vin désaltérant et gourmand, parfait pour des moments festifs et un partenaire gastronomique élégant pour des mets plus fins.

## ACCORDS METS ET VINS

Dorade grillée aux zestes de citron et fenouil, tataki de saumon sauvage, entrecôte de bœuf Black Angus à la plancha, glace au thé matcha

## ANALYSE

Alcool 12.8% | pH 3.35 | RS <1g/l



MAISON  
MIRABEAU



MAISONMIRABEAU.COM

