

Pure

Maison Mirabeau, Côtes de Provence, Frankreich



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Grenache, Syrah, Cinsault
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	blumig, frisch, elegant
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	7-9 °C
Servierempfehlung:	passt zu Ceviche, Garnelen mit Zitrone, Knoblauch und Petersilie oder einem feinen Sommersalat mit Putenbrust!
Verfügbare Formate:	0,75 – 1,5 – 3 - 6 Liter

Charakteristik

Pure Finesse, von der seidigen, blassen Pfirsich-Farbe mit violetten Untertönen bis zu den tausend Facetten seines Bouquets von Grapefruit, Litschi, rote Beeren, Mandarine und einem Hauch Passions-Frucht. Feinaromatisches Geschmackprofil mit Zitrusfrüchten, frischer Säure, salziger Mineralität und elegantem Finish.

Klima/Terroir

Die Domaine Mirabeau umfasst insgesamt 20 ha, davon 14 ha Rebland, und liegt umgeben von typischen Provence Dörfern in einem Naturschutzgebiet. Die Reben liegen auf einer Höhe von 250 Metern mit ton- und kalksteinhaltigen Böden.

Ausbau

Um die maximale Frische der Weine zu garantieren, werden die Trauben in den kühlen Nachtstunden gelesen, unter Ausschluss von Sauerstoff umgehend sanft gepresst, zum Teil kalt gemaischt und bei kontrollierten Temperaturen vergoren.

Das Weingut

Mit Leidenschaft und Hingabe haben Stephen und Jeany Cronk Mirabeau zur meistgeliebten Rosé-Marke gemacht. Die Zusammenarbeit mit den besten Winzern und die Verwendung von Trauben der besten Weinberge der Provence ist der Garant für die hohe und konstante Qualität, die die eleganten Weine der Maison Mirabeau auszeichnet. Ihr Sinn für Geschmack und Weitsicht zeigt sich sowohl beim Herzstück ihres Weinguts, der wunderschönen Domaine Mirabeau, wie auch in ihrem Handeln: als Eltern von drei Kindern ist es für das Eigentümer-Ehepaar ganz selbstverständlich, mit Hilfe regenerativer Landwirtschaft die Schönheit der Natur zu bewahren. So haben sie eine Grundlage geschaffen, die die Aura ihres sonnigen Herkunftsortes am Golf von St. Tropez in ihren Rosés zum Ausdruck zu bringen.



MAISON
MIRABEAU

