



MIREIO

Elegance et complexité
ROSE
2023

MOURVEDRE, CINSAULT

DEGUSTATION

Robe : Rose pâle, avec des reflets saumonés.

Nez : Des arômes de miel, de caramel, et de mangue se mêlent divinement à des notes de fruits secs et d'épices douces comme la vanille.

Bouche : L'attaque est soyeuse et grasse.

La structure de cette cuvée dévoile à la fois puissance, volume et rondeur, le tout sur des notes de passion, de brioche, de vanille, de miel et de caramel. Belle longueur en finale.

Caractéristiques : Sélection parcellaire sur le plateau où le sol est calcaire, sec, très caillouteux et où l'exposition y est maximale. Les raisins y sont très concentrés. Pressurage direct. Stabulation à froid en cuve inox. Le vin est ensuite entonné en barrique avant la fin de la fermentation. Il y sera ensuite élevé pendant 6 mois.

Accord mets et vins : à servir entre 10 et 12°, avec un tataki de thon aux pointes d'asperges et artichauts, de brochettes de canard à l'orange, ou en dessert avec un mochi glacé, ou une tarte au citron meringuée.

