



Studio by Miraval Blanc

Méditerranée IGP

La joie de vivre de la Côte d'Azur

Description:

Les vins «Studio» sont un hommage aux artistes qui ont enregistré leur musique au domaine. Le Studio by Miraval Blanc est produit à partir du célèbre cépage Vermentino. Dans tout le vignoble, les traditionnels murs en pierres sèches ont été restaurés avec beaucoup de soin et sans compter les heures. En moyenne, chaque parcelle est perchée à 350 mètres d'altitude.

Profil aromatique:

Délicat jaune citron clair. Monarde, fleurs blanches et citrons verts dans le nez frais et fruité d'une subtile minéralité. Attaque juteuse et fruitée, agréable équilibre entre fruit jaune, fraîcheur vivifiante et richesse, tilleul, pêche blanche et coing.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Rolle (Vermentino)
N° article:	1168221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Studio by Miraval Blanc

Méditerranée IGP

Herkunft:	France
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Rolle (Vermentino)
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.