2019 Muse de Miraval Rosé

Grande Cuvée, Côtes de Provence AOP, Familles Pitt & Perrin

Rosé de terroir de classe luxe

Description:
Le Muse de Miraval est issu d'une sélection rigoureuse des deux meilleures et plus vieilles parcelles du domaine. Il est l'expression d'un terroir unique.
Note de dégustation:
Elégant rose saumon clair. Il dévoile déjà sa persistance dans le nez aux épices marquées, avec des arrière-notes délicates d'agrumes et de baies rouges . En bouche, il est puissant et dense et montre la complexité typique d'une grande rosé. Fruits exotiques, violettes, pétales de rose, thym, tannins subtils et d'une grande finesse, il accompagnera à merveille les plats même les plus relevés.
Accompagne idéale:
Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).
Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Miraval
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Grenache, Rolle (Vermentino)
Référence:	1066819

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Muse de Miraval Rosé

Grande Cuvée
Côtes de Provence AOP
Familles Pitt & Perrin

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	Grenache, Rolle (Vermentino)
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch