

2014 Miraval Blanc

Côtes de Provence AOC, Jolie-Pitt & Perrin

Une note de glamour hollywoodien



Note de dégustation:

Jaune doré aux lueurs tirant sur le vert. Tendre bouquet rappelant les fleurs, les agrumes, les abricots, la pêche et les amandes. C'est un vin blanc fondant et très frais aux arômes de fruits tropicaux, qui allie parfaitement équilibre, fruité et minéralité. A l'apéro, avec les poissons ou la viande blanche, il appelle toujours à un deuxième verre.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Château Miraval
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	18 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Rolle
Référence:	0797414

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Miraval Blanc

Côtes de Provence AOC
Jolie-Pitt & Perrin

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Rolle
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés