

## 2019 Muse de Miraval Rosé

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

Rosé de terroir di lusso



**Descrizione del vino:**

Muse de Miraval è ottenuto da una rigorosa selezione delle due migliori e più antiche parcelle della tenuta. È l'espressione di un terroir unico.

**Nota di degustazione:**

Elegante rosa salmone chiaro. Già al naso rivela la sua persistenza, con spezie marcate e delicate note di agrumi e frutti rossi. Al palato è potente e denso, con la complessità tipica di un grande rosé. Frutta esotica, viole, petali di rosa, timo, tannini sottili e grande finezza, si abbina magnificamente anche ai piatti più speziati.

**Abbinamenti:**

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Provenza
<b>Produttore:</b>	Miraval
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Rolle (Vermentino)
<b>Numero di articolo:</b>	1066819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Muse de Miraval Rosé**

Grande Cuvée  
Côtes de Provence AOP  
Familles Pitt & Perrin

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Rolle (Vermentino)
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi