



Champagne Fleur de Miraval

Exclusivement Rosé ER1, Familles Pitt & Perrin

Note de dégustation:

Beau rosé clair, pelure d'oignon. Au nez il est déjà très minéral, vineux et phénolique. La bouche se rapproche d'un Blanc de Blancs de Mesnil sur Oger, avec des arômes de Pinot exceptionnels, juteux et délicats qui apportent beaucoup de vinosité et de complexité. Un rosé d'une classe à part, long et puissant, racé, frais et minéral. Il révèle en outre de magnifiques arômes fruités plein de gourmandise, framboise, groseille, citron vert, sur de délicates touches toastées. D'une extrême longueur en bouche.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Miraval

Notation(s):

Decanter 94/100, Score 19.5/20

Elevage:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Référence:

11070--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Fleur de Miraval

Exclusivement Rosé ER1
Familles Pitt & Perrin

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 94/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés