VININFORMATION



Miraval Rosé

Miraval

Provence, Frankrig

Provence dækker et samlet areal på ca. 3.500 hektarer og strækker sig fra Durance floden i nord til Middelhavet i syd. Mod vest afgrænses området af Rhônedalen. Der er flere anerkendte appellationer i området, der i øvrigt er præget af en stor variation i vinene. Appellationen nyder godt af Middelhavsklimaet, der er under stærk indflydelse af den til tider kølige og tørre Mistralvind.

Château Miraval blev først rigtig kendt for vinproduktion i 2012, da den første årgang af deres rosé blev revet ned fra hylderne. I 2008 købte Brad Pitt og Angela Jolie det historiske slot sammen. Det havde i årtier været kendt for sit musikstudie, hvor adskillige musikstjerner har indspillet gennem tiden, heriblandt Pink Floyd, Sting, Cranberries, Sade m.fl. Hollywood-parret indgik i 2012 et samarbejde med Perrin-familien, der står bag Château de Beaucastel. Samarbejdet omfatter strategisk rådgivning samt vinifikation og distribution af Miravals vine. Succesen er ikke udeblevet for Miravals rosévine, men forholdet mellem Jolie og Pitt holdt som bekendt ikke. I 2021 solgte Jolie sin andel i slottet til Tenute del Mondo (Stoli Group), der i forvejen ejer Achaval Ferrer i Argentina, Propiedad de Arínzano i Spanien og Tenute di Toscana i Italien. Rosévinene fra Château Miraval er udråbt som "Superstars i Provence" af Wine Spectator, mens Miraval Rosé nævnes blandt verdens bedste rosévine.

Miraval Rosé er lavet på druerne Cinsault, Grenache, Syrah og Rolle fra slottets bedste parceller (Muriers, Longue og Romarin). Parcellerne ligger ca. 360 meter over havet og jordbunden er af ler og kalksten. Druerne høstes tidligt om morgenen, sorteres i marken, hvorefter de afstilkes. Cinsault, Grenache og Rolle gennemgår er direkte presning, hvilket betyder at der presses til ønsket farve/smag og herefter gæres. Syrah druerne gennemgår derimod delvist Saignee metode, hvor druerne presses og trækker med skindet i lidt tid inden mosten aftappes gradvist ved ønsket intensitet.

Druesort:	Cinsault, Grenache, Syrah og Rolle.
Vinifikation:	Delvist direkte presning og delvis Saignee metode. Gæringen foregår på 95 % ståltank og 5 % træfade.
Smagsnoter:	Ved første øjekast en uimodståelig størrelse. Farven er sart, duften er raffineret og sommeren er indkapslet. Tør og krydret eftersmag.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S