

STUDIO BY MIRAVAL FAMILLE PERRIN

СТУДИО БАЙ МИРАВАЛЬ ФАМИЙ ПЕРРЕН



Вино розовое сухое

Зона производства: Франция, Медитерранэ IGP

Сорта винограда: Сенсо, Гренаш, Роль, Тибурен

Содержание алкоголя: 13%

История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Бокастель перешло в собственность к Пьерру Перрену - ученому, достигшему выдающихся результатов в виноделии.

Шато Мираваль является летней резиденцией Анджелины Джоли и Брэда Питта, которые приобрели его в 2008 году. С 2012 года Питт и Джоли начали сотрудничество с компанией Перрен э Фис для того, чтобы производить вина из собственного винограда. Вино Мираваль сразу же завоевало признание мировых критиков. Первый винтаж вина «Miraval» Rose сразу же попал в Wine Spectator's «Top 100 Wines of the Year». Виноградники расположены недалеко от деревни Корренс, к северу от Бриньоля, в самом сердце Прованса.

В 1970 году известный джазовый пианист и композитор Жак Лусье организовал на базе Шато Мираваль студию звукозаписи. На студии записывались такие всемирно известные группы и музыканты, как Pink Floyd, Sting, Sade, The Cranberries и The Gipsy Kings. Вино Студио бай Мираваль посвящено этому факту.

Терруар: Chateau Miraval охватывает 500 гектаров виноградников, лесов и оливковых рощ. Терруар Шато Мираваль отличается прохладным климатом и большими колебаниями дневных и ночных температур, что придает производимым здесь винам идеальное равновесие и уникальную свежесть. Почвы разнообразные: каменистые, известковые, глинистые.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается исключительно рано утром вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Винификация сортов Сенсо и Тибурен проводится в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Винификация сорта Роль (Верментино) проводится в яйцевидных бетонных чанах. Такой способ винификации действует на сусло как батоннаж, так как внутри сосуда создается естественное движение частиц.

Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-розовый.

Аромат: элегантный, раскрывается нотами красной смородины, лепестков розы и белых весенних цветов.

Вкус: элегантный, освежающий, с ярким ягодным послевкусием, в котором прослеживаются минеральные тона.



Оценки и рейтинги:

Vinous Antonio Galloni'18 - 91 балл; Robert Parker'18 - 89 баллов.

Гастрономические рекомендации: хорошо в качестве аперитива, с легкими салатами из свежих овощей и нежирной рыбой. Температура подачи: 10 - 12°C.