

MIRAVAL FAMILLE PERRIN МИРАВАЛЬ ФАМИЙ ПЕРРЕН



Вино розовое сухое

Зона производства: Франция, Прованс, Кот-де-Прованс АОР

Сорта винограда: Сенсо, Гренаш, Роль, Сира

Содержание алкоголя: 13%

Объем бутылки: 0,375 л; 0,75 л; 1,5 л

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.

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.

Несколько виноградников располагаются на террасах на высоте 350 м над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается исключительно рано утром вручную, дважды сортируется, а затем бережно доставляется на винодельню, прессуется. Сорт Сира прессуется отдельно методом «сенье» (под воздействием собственного веса).

Винификация проводится частично в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (27-28°C) (95%), а частично в дубовых бочках (5%).

Оценки и рейтинги:

Vinous Antonio Galloni'18 - 92 балла; Wine Spectator'18 - 88 баллов; Robert Parker'18 - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-розовый.

Аромат: тонкий, элегантный, раскрывается нотами розовых лепестков, смородины, бисквита и весенних цветов.

Вкус: элегантный, освежающий, с богатым ягодным послевкусием, в котором можно найти нюансы минералов и морской соли. Вино имеет идеальный баланс между свежестью, плотностью и сложностью.

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

