

M I R A V A L

P R O V E N C E



LA BODEGA

Escondido en su propio valle en el antiguo pueblito de Correns, la primer localidad orgánica de Francia, Château Miraval cubre 500 hectáreas de tierra en el corazón de Provence. Los viñedos son plantados en terrazas protegidas. Es cultivado al 100% de manera orgánica, sin usar herbicidas, pesticidas o químicos que pueden afectar la evolución de la fruta.

MIRAVAL BLANC

CÔTES DE PROVENCE AOC, FRANCIA

Varietal: 100% Rolle

Elaboración: Prensado muy suave y criado alrededor de un año en demi-muids (600L) y un 10 % en barricas con aplicación de battonage.

Carácter: Untuoso, fresco y mineral

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: 9-12°C

Maridaje: Pastas con mariscos, ensaladas, pollo a la parilla.



Limón
Amarillo



Piña



Almendra



Manzanilla



Mineral

