

STUDIO

BY
MIRAVAL



APPELLATION

IGP Méditerranée

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren

TERROIR

Studio by Miraval stammt von Parzellen oberhalb der französischen Riviera, die von Olivenbäumen und Pinien umgeben sind. Sie beeinflussen diese Cuvée zusammen mit der Nähe zum Mittelmeer. Die salzhaltigen Böden verleihen ihr zudem einen einzigartigen Charakter mit einem fast jodhaltigen Finale.

WEINBEREITUNG

Das gesamte Traubengut wird durch direktes Pressen vinifiziert. Die Rebsorten Cinsault und Tibouren in Edelstahltanks, Grenache und Rolle werden teilweise ausgebaut. In diesen eiförmigen Behältern zirkuliert der Wein auf natürliche Weise, so dass die Feinhefe ständig in der Schwebelage bleibt, ähnlich wie durch die Bâtonnage. Die daraus resultierenden Weine bestechen durch eine besondere Fülle und Crémigkeit.

VERKOSTUNGSNOTIZ

JAHRGANG 2025

Schönes, klares und leuchtendes Rosa mit silbernen Reflexen. Die frische, spritzige Nase hält ein verführerisches aromatisches Bouquet mit Noten von weißen Blüten, Kirschblüten und saftigem Pfirsich bereit. Am Gaumen verlängert sich der delikate Eindruck mit einem zunächst frischen Auftakt mit Aromen weißfleischiger Früchte, einer sehr schönen Mineralität und einer bemerkenswerten Länge.

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

APPELLATION

A.O.P Côtes de Provence Sainte-Victoire

REBSORTEN

Grenache, Cinsault, Syrah

TERROIR

Das Terroir von Saint-Victoire ist gekennzeichnet durch lehmig- und kalkhaltige Parzellen an Hängen, die das obere Vallée de l'Arc überragen und sich über zwei gegenüberliegende Hangseiten erstrecken - im Süden Sainte Victoire und im Norden/ Nordwesten der Mont Aurélien. Das mediterrane Klima ist außergewöhnlich sonnenreich und es weht ein kräftiger Mistral, der durch starke Temperaturschwankungen gekennzeichnet ist, die durch den kontinentaleren Charakter des Terroirs im Vergleich zum tiefer gelegenen Arctal verstärkt werden. Diese klimatischen Bedingungen begünstigen eine hervorragende, gesunde Traubenreife, die dadurch auf natürlichem Weg perfekt ausgewogen ist zwischen Frische und Säurespiel.

WEINBEREITUNG

Bei diesen Parzellen wird die Weinlese nachts durchgeführt, um die ganze Frische der Trauben zu bewahren. Die Vinifikation erfolgt anschließend unter stetiger Kontrolle der Temperatur, immer mit dem Ziel die Frische der Aromen zu bewahren, bevor eine kurze Reifung auf Feinhefe erfolgt.

WEINBESCHREIBUNG

JAHRGANG 2024

Elegantes, klares, strahlendes Blassrosa. In der Nase zeigt sich der Wein ausgesprochen finessenreich und bietet Noten von Pfirsich und Melone, bevor sich komplexere Aromen von Litchi und Kirschblüte entwickeln. Der perfekt zwischen Fruchtigkeit und sehr schöner Frische austarierte Wein - ein Umstand, der vom kalkhaltigen Terroir von Saint-Victoire herrührt - ist am Gaumen fleischig, üppig und komplex mit köstlichen Aromen von Pfirsich, Aprikose und Litchi. Langer, weicher und salziger, sehr frischer Abgang.

