

Muse de Miraval Rosé

Millésime : 2018/2019

Région et Appellation : Provence - AOC Côtes de Provence

Cépages : Grenache et Rolle

Vinification : Vinifié comme un blanc, en pressurage direct. Fermentation en œuf béton, avec bâtonnage régulier.

Elevage : En œuf béton et demi-muids durant 12 mois.

Accords mets et vins : Rosé de gastronomie par excellence, il accompagnera à merveille des poissons et viandes blanches en sauce, par exemple un suprême de pintade rôti, morilles farcies et pois gourmand ou un homard du Maine grillé au safran et agrumes.

Notation : -

