

## Studio by Miraval Rosé

**Millésime** : 2019

**Région et Appellation** : Provence - IGP Méditerranée

**Cépages** : Cinsault, Grenache, Rolle et Tibouren

**Vinification** : Selon la méthode de pressurage direct, vinification à températures basses, entre 12-14°. Grenache et Tibouren sont fermentés en cuve inox tandis que le Rolle et le Cinsault en cuve béton.

**Elevage** : En cuve inox et en cuve « tulipe » en béton.

**Accords mets et vins** : Parfait pour un apéritif estival entre amis, accompagnés de quelques grillades. Il s'accorde également avec certains poissons et viandes grillés, on peut imaginer des brochettes de dinde tandoori, filet de cannette à l'orange ou des brochettes de Lotte et agrumes. Il peut aussi escorter des salades de saison, composée de légumes croquants et d'agrumes.

**Notation** : -

