MIRABEAU

X Rosé 2019

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

ORIGINE	Coteaux d'Aix-en-Provence
CEPAGES	55% Grenache, 10% Syrah, 20% Cinsault and 15% Cabernet Sauvignon
SITE	200m altitude
SOL	Clay and limestone
RENDEMENT	55 hl/hectare
VINIFICATION	Night harvested followed by gentle direct pressing, partial cold maceration and temperature controlled fermentation. The wines are protected by inert gas from vineyard to bottling.
ACCORDS METS ET VINS	Délicieux à l'apéritif, il accompagne également vos grillades, fruits de mer et cuisine méditerranéenne
PLAT IDEAL	Truite rose accompagnée d'une purée de fenouil et aneth, de pommes de terre rattes au four et poivre rose
ANALYSE	Alcool 12.5% / pH 3.35 / RS 1.9g/l

Mirabeau SAS I 5 Cours Gambetta I 83570 Cotignac I France
www.mirabeauwine.com @mirabeauwine