

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Miraval Côtes de Provence Blanc - 2025

Un vin à la fois charnu et minéral avec des arômes de fruits blancs, de pêches de vigne, d'amande. Un équilibre qui donne à ce vin une résonance particulière.



LE MILLÉSIME

En Provence, l'année 2025 a été marquée par plusieurs épisodes de chaleur intense, avec des pics de température au mois d'août, qui ont exigé une grande vigilance dans les vignes. Certaines parcelles ont subi un stress hydrique, tandis que la maturité s'est révélée précoce, offrant de très beaux profils aromatiques. Plus petites que la moyenne habituelle, les baies se sont révélées particulièrement concentrées et expressives. Si le rendement moyen du bassin méditerranéen s'annonce légèrement inférieur aux dernières années selon les secteurs, la qualité des raisins demeure remarquable, avec une belle puissance aromatique alliée à la fraîcheur caractéristique des vins de Provence.

SITUATION

Le Château de Miraval est l'un des rares en Provence qui dispose de sa propre vallée sur la commune de Correns, au nord de Brignoles. Il couvre deux appellations : Côteaux Varois en Provence (au Nord-Ouest) et Côtes de Provence (à l'Est du Domaine).

TERROIR

Le vignoble est implanté sur une pente douce (entre 5 et 9%) sur des sols argilo-calcaires. Le sous-sol est composé de marnes du Keuper. Ces argiles à faible surface interne sont particulièrement adaptées aux grands cépages blancs.

ÉLEVAGE

Vendanges manuelles en caissettes de 35 kg. Tri de la vendange. Pressurage doux. Fermentation à basse température. Elevage en demi-muids et pièces avec botannage (50% de la cuvée).

CÉPAGE

Rolle

DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle limpide aux reflets dorés. Tout en fraîcheur et en gourmandise, le nez est particulièrement expressif avec des notes de fleurs blanches, de citron et de pamplemousse rose. Ample, ronde et gourmande, la bouche s'ouvre sur une attaque fraîche et offre de délicieux arômes d'agrumes et de fruits juteux. Un vin bien équilibré entre la gourmandise du fruit et la fraîcheur.



ACCORDS GOURMANDS

- Poisson grillé (dorade, bar, lieu) avec un filet de citron
- Langouste, gambas
- Salade de chèvre chaud ou burrata avec tomates et basilic
- Poulet rôti au citron et aux herbes
- Légumes grillés ou poêlée de courgettes et aubergines
- Fromage de brebis ou tomme légère
- Tarte aux abricots ou salade de fruits frais

