

M I R A V A L

THE ART OF ROSÉ

Studio Blanc by Miraval - 2025



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.

TERROIR

Studio by Miraval Blanc est une ode au Rolle qui est sans aucun doute Le grand cépage blanc local.

ÉLEVAGE

Le Rolle est vinifié en cuve béton de forme tulipe à fond bombé. Cette forme ovoïde engendre un mouvement naturel de convection qui met les lies en suspension et s'apparente à un bâtonnage sans bois. Il en résulte des vins qui conservent leur fruité et leur acidité tout en développant une texture et une chair particulières.

CÉPAGES

Grenache blanc, Rolle

DÉGUSTATION

Élégante robe jaune pâle claire et limpide aux reflets brillants. Frais et délicat, le nez dévoile de séduisantes notes d'agrumes frais, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche soulignées d'une pointe minérale. Cette belle fraîcheur se prolonge en bouche avec des arômes de pêche blanche et de pomelos et une longue finale aux notes salines.

ACCORDS GOURMANDS

Tagliatelle de courgette marinée à l'huile d'olive et au pamplemousse rose, et fleur de bourrache

Houmous au combava et paprika fumé

