

Naam: Miraval – Provence Rosé  
Druivenras(sen): cinsault, grenache, syrah, rolle  
Herkomst: Frankrijk, Provence  
Smaaktype: Fris, licht en elegant  
Bewaarcapaciteit 1-2 jaar na de oogst en serveertemperatuur 7 tot 10 °C

### Smaakimpressie

Elegante, bleekroze kleur, als glanzende bloemblaadjes. Prachtige, aromatische neus boordevol vers fruit en lentebloemen. In de mond ingetogen kracht die hand in hand gaat met verfijning, verfrissende zuren en een sappige, ziltige, minerale afdrank.

### Wijnbedrijf

In een dal diep in de Provence ligt wijndomein Miraval. Het beslaat 600 hectare, met naast biologische wijngaarden ook olijfgaarden en bospercelen. Het is zo groot, dat het in twee appellations ligt: Côtes de Provence en Coteaux Varois en Provence. In het verre verleden werd Miraval door monniken bestuurd; tegenwoordig is het eigendom van Brad Pitt. Die maakt er samen met Famille Perrin wijnen van druiven als grenache, syrah en rolle. De wijngaarden liggen op terrassen op 350 meter hoogte, op bodems van klei en kalk. Overdag is hier veel zon; 's nachts stroomt er koele lucht het dal in. Door dit verschil in dag- en nachttemperatuur blijven de druiven fris en aromatisch.

### Land

Frankrijk is een van de beroemdste wijnlanden ter wereld, met een enorme variatie in wijnen en een geschiedenis in de wijnbouw die teruggaat tot de Romeinse tijd. Wijnen uit Franse gebieden als Champagne, Loire, Bourgogne, Elzas, Bordeaux en Rhône vormen een inspiratie voor wijnmakers over de hele wereld. Ook Franse druivenrassen als cabernet sauvignon, pinot noir, merlot, syrah, chardonnay en sauvignon blanc zijn wereldwijd populair. Het klimaat varieert er van koel in het noorden en Atlantisch in het zuidwesten tot mediterraan in het zuiden.

### Wijnstreek

Provence! De streek van kunstenaars, landschappen die rechtstreeks van ansichtkaarten weg lijken te zijn gelopen en lekker weer. Geen wonder dat ieder glas wijn hier altijd net iets lekkerder smaakt dan elders. Waarschijnlijk is dit het deel van Frankrijk waar het langst wijn wordt gemaakt, al sinds 4000 jaar toen de Romeinen hier in Aix van de thermale baden kwamen genieten. De streek ligt in het zuidoosten van Frankrijk en strekt zich uit tussen Arles en Nice. Veel wijngaarden liggen dicht bij de Middellandse Zee en staan onder directe invloed hiervan. Door de heuvelachtige omgeving, zijn er echter ook veel gebieden die (enigszins) zijn afgeschermd van de zee invloeden.

### Culinair advies

Mediterrane hapjes, Aziatische gerechten, salade van jonge groenten, krab, verse tonijn, groentetaart.

### Vinificatie

De druiven worden 's ochtends vroeg geoogst zodat ze koel en fris blijven, en worden na aankomst in de wijnkelder tweemaal nagekeken op mindere druiven en andere onrechtmatigheden. Na het ontstelen worden de cinsault, grenache en rolle voorzichtig geperst. Voor de syrahdruiven wordt de saignéemethode gebruikt: de druiven worden gekneusd en krijgen een korte inweking samen met het sap; waarna het sap afloopt en verder vergist. 95% van de wijn rijpt op gekoelde roestvrijstalen tanks; 5% gaat met het gistbezinksel op vat, waarbij de gist regelmatig wordt omgeroerd (bâtonnage). Na het blenden wordt de wijn gebotteld in de kenmerkende Miraval-fles.

