

MIRAVAL

Champagne

Las familias Jolie-Pitt y Perrin, que hicieron de Miraval una historia de éxito, se enorgullecen de anunciar su nuevo y audaz proyecto: FLEUR DE MIRAVAL, la única casa de Champagne en exclusiva dedicado al champán rosado.

El 15 de octubre, FLEUR DE MIRAVAL lanzará un Champagne Rosado verdaderamente excepcional.

Brad Pitt ha estado totalmente comprometido con la creación de esta Casa de Champagne, que no es un nuevo "vino de celebridades", sino un auténtico proyecto de viticultores que combinan su experiencia, habilidades y pasión. Esta nueva aventura familiar está, ahora, más que nunca, centrada en la excelencia e inspirado en la leyenda de la Condesa Fleur de Miraval (que solo bebía champagne rosado porque era de la Provenza).

En esta aventura junto a las familias Pitt-Jolie y la familia Perrin juega un rol fundamental una tercera familia con raíces en la región de La Champagne desde hace seis generaciones: la familia Péters. Los Péters son de Le Mesnil-sur-Oger, en la Côte des Blancs, donde se dedican a la viticultura y elaboran champagne desde 1919.



FLEUR DE MIRAVAL

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

75% Chardonnay, 25% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

Este coupage de uvas Chardonnay de diferentes edades constituye el 75% del coupage final de Fleur de Miraval. El 25% restante es de uva joven Pinot Noir, lo que le da al vino su sutil color rosado. Sus notas picantes de grosella roja y la frambuesa roja energizan la delicada mineralidad, salinidad y expresión yodada de las uvas Chardonnay. A continuación, el vino se cría sobre lías en las bodegas oscuras de Le Mesnil-sur-Oger durante tres años antes de salir al mercado.

Como el champagne es particularmente sensible a los rayos ultravioleta y la luz solar, que pueden dañar fácilmente el vino, cada botella de Fleur de Miraval está lacada para que el vino nunca se exponga a la luz hasta el día en que se abre la botella.

NOTAS DE CATA

Rosa pálido con reflejos brillantes, de burbuja muy fina y elegante. Delicados aromas, de frutos rojos como la grosella y la frambuesa dan paso a unos toques minerales, tostados y de frutos secos muy agradables. En boca es una explosión de sensaciones. Es todo frescura, finura y elegancia. El bouquet de aromas es persistente y largo, con un carácter frutal y salino.

MARIDAJE

Fleur de Miraval puede disfrutarse en cualquier ocasión y con cualquier comida.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com