



FLEUR DE MIRAVAL

Fleur de Miraval è la maison frutto del progetto condiviso dalle famiglie Perrin, Peters e Pitt focalizzata nella produzione esclusiva di Champagne Rosé: un sogno nato da tre sensibilità diverse, unite dal desiderio di produrre champagne artigianali nel cuore della Côte des Blancs. I vini Fleur de Miraval vengono prodotti nella cantina di Rodolphe Peters a Mesnil-sur-Oger. I terreni gessosi della Côte des Blancs, formati da antichi sedimenti marini, donano ai vini qui prodotti mineralità, sapidità, longevità ed una straordinaria finezza aromatica. Gli champagne Fleur de Miraval sono prodotti con le uve Chardonnay provenienti principalmente dal Grand Cru Mesnil-sur-Oger e con quelle di Pinot Noir prodotte nel 1er cru Vertus. Si tratta di un assemblaggio unico di champagne essendo realizzato con la tecnica del saignée prodotto con il Pinot Noir di Vertus unito allo Chardonnay proveniente dai grandi terroir di Mesnil-sur-Oger.

Fleur de Miraval

Lo Champagne Fleur de Miraval è un assemblaggio di uve Chardonnay per il 75% ed il restante 25% è composto da uve Pinot Nero: il Pinot Nero, di annata corrente, dona un colore rosato delicato, note di ribes rosso e lampone che vanno ad intensificare quelle minerali, saline e iodate dello Chardonnay di annate differenti. Il progetto è quello di produrre uno Champagne Rosé diverso che fonda la tecnica del saignée utilizzata dai Perrin per i loro vini rosé fermi e l'abilità e le competenze dei Péters nel processo di produzione e di assemblaggio degli Champagne.

Il Fleur de Miraval è affinato sulle fecce, al buio, per tre anni all'interno delle cantine di Mesnil-sur-Oger prima di essere immesso sul mercato. Per proteggerlo dai raggi ultravioletti e dalla luce solare, ogni bottiglia di Fleur de Miraval è laccata in modo che lo Champagne non sia esposto alla luce sino al giorno in cui la bottiglia non venga aperta.

Dosage: BRUT 4,5 g/L

Produzione totale: 20.000 bottiglie

