2017 MIMI ROSÉ

FRANKRIG, PROVENCE



Liflig, kompleks og aromatisk

Mimi Rosé er en frisk og velafbalanceret vin. Farven er lys rosa og i munden opleves en behagelig og vedvarende eftersmag. Duften er karakteriseret ved lækre hints af forårsblomster og citrusfrugter. Smagen overrasker med sine blomsteragtige noter som stammer fra smagen af knust jordbær, citron og vandmelon.

Vinen passer godt til lyst kød, grillet fisk eller den kan nydes alene, fordi man har lyst. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør ● — — — — —	Sød
FYLDE	Let ● — — — — —	Kraftig

Fremstilling

Vine fra Provence får sine karakteristika fra jorden og vinene er bemærkelsesværdige pga. deres stærke karakter kombineret med en delikat bouquet. Provence-vine beskrives ofte som farverige, livlige, aromatiske, frugtrige og lunefulde af natur. Mimi Rosé er ingen undtagelse. Den er resultatet af den traditionelle druesammensætning i regionen AOP Côtes de Provence, Grenache og Cinsault iblandet en anelse Syrah. Netop Syrah-druen fuldender den frugtrige smag af Grenache og Cinsault.

Druerne til Mimi Rosé dyrkes langs Middelhavets kyst, fra Sainte-Victoirebjergkæden i vest til Haute Provencealperne i øst.

Om Producenten

Les Vins Bréban er et familieejet og -drevet firma etableret i 1952. Grundlæggeren Raymond Bréban "opdagede" Provence-vinene og besluttede at vie sit liv til produktion og fremme af kvalitetsvine fra Provence. I 1968 overtog sønnen Jean-Jacques Bréban ledelsen af firmaet, som således i dag drives af 3. generation af familien Bréban. Les Vins Bréban høster druerne til deres vine langs Middelhavets kyst, fra Sainte-Victoire bjergkæden i vest til Haute Provence alperne i øst. Familien Bréban hæger om de stolte traditioner og driver fortsat firmaet efter samme principper som under grundlæggeren, dvs. med stor fokus på kvalitet, autenticitet og respekt for både jorden og vindyrkningen.

★★★★★

Flaskehalsen