



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.

Petite Fleur

Lo Champagne Petite Fleur è un assemblaggio di 95% uve Chardonnay provenienti principalmente dal Grand Cru Mesnil-sur-Oger (65% Vin Clair Blanc e 30% Réserve Perpétuelle) e 5% uve Pinot Nero prodotte nel 1er cru Vertus. Si tratta di un assemblaggio unico di Champagne Rosé grazie all'utilizzo della tecnica del saignée usata dai Perrin per i loro vini rosé fermi e grazie alle abilità e competenze dei Péters nel processo di produzione e di assemblaggio degli Champagne.

Fresco, elegante e caratterizzato da una piacevole bevibilità, il Petite Fleur affina sui lieviti per tre anni nella cantina di Rodolphe Peters di Mesnil-sur-Oger prima del dégorgement.

Dosage: Brut 4,7 g/L

Prima millésime prodotta: 2019

