

## פ ל ר ד ה מיראבל

**Fleur de Miraval** פ ל ר ד ה מיראבל

(הפרח של מיראבל) היא השמפניה

היוקרתית החדשה והמדוברת של מיראבל. השמפניה המיוצרת בגרסה רזה בלבד היא פרי שיתוף פעולה בין הבעלים השותפים של מיראבל - בראד פיט, אנג'לינה ג'ולי ומשפחת היין פריין לבין בית השמפניה המעולה פייר פטרס בשמפיין. עבודת הפיתוח של הפלור דה מיראבל התמשכה בסודיות על פני 5

שנים וכמצופה משלושת השותפים שהובילו את הפרוייקט, בראד פיט, מארק פריין ורודולף פטרס, זוהי שמפניה ייחודית, מפתיעה ובעלת איכות יוצאת דופן. סה"כ יוצרו 20,00 בקבוקים של

הפלור דה מיראבל. **אזור גידול:** אזור הקוט דה בלאן בשמפיין. השרדונה מכרמי משפחת פטרס בכפר מנסיל סור אוג'ר והפינו נואר מהכפר ורטוס. **זני**

**ענבים:** 75% שרדונה, 25% פינו נואר **תהליך ייצור:** תהליך הייצור של הפלור דה מיראבל ייחודי ומסובך ומתבסס על חומרי הגלם המעולים והמומחיות

העצומה של רודולף פטרס. ענבי הפינו נואר עוברים השריה קצרה על הקליפות (בשונה ממרבית השמפניות המיוצרות

על ידי ערבוב של יין לבן עם מעט יין אדום). החלק של השרדונה הוא מיינות הרזרב של היקב מבצירים 2007 עד 2016 המתיישנים בשיטת ה"סולרה"

הייחודית של פטרס. אחרי יצירת הבלנד והתסיסה השנייה בבקבוק מתיישן היין על משקעי השמרים במשך 3 שנים. **על**





**היין:** בעל גוון ורוד כתום עדין וצלול עם ניחוחות מעודנים של פרי הדר ורמזים לתות שדה וגרגרי יער אדומים. שמפניה בעלת מורכבות יוצאת דופן אשר מתפתחת בכוס מדקה לדקה. שילוב נפלא בין רעננות להתיישנות יחד עם איזון מצוין בין פירותיות לחמיצות הטבעית המעודנת. פלור דה מיראבל היא שמפניה מיוחדת הן בשיטות הייצור שלה והן באיכותה. כגודל הציפיה גודל ההצלחה.

## תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	שרדונה, פינו נואר
יקב:	מיראבל
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין מבעבע