



# CLOS MIREILLE

## BLANC 2023

AOC CÔTES DE PROVENCE

### MILLÉSIME

Le millésime 2023 s'est joué en trois temps. Entre octobre et mars, au cours du repos végétatif, les recharges en eau ont été bien insuffisantes. De mai à juin, l'apparition de pluies fournies a certes été un cadeau de la nature, mais en pleine floraison du vignoble. En juillet, le thermomètre s'est emballé avant un léger épisode de frais au tout début du mois d'août. Une accalmie de courte durée qui a ouvert la voie à une canicule sévère et jamais vue à cette période.

Le 16 août, vendangeurs et porteurs étaient déjà dans les champs du Château de Selle et du Clos Mireille pour le début de la récolte. Il a fallu faire vite et bien pour préserver la fraîcheur des grappes.

La vendange 2023 s'est achevée le 28 septembre sur des parcelles du Château Romassan.

### DÉGUSTATION

La robe est semblable au cœur de la fleur de tilleul, d'un jaune or éclatant. Le nez intense révèle des arômes de genêts, d'écorce de cédrat et de bourgeons de pin.

En bouche, le vin est ample, complexe, entre acidulé et suavité. Les notes de pêches blanches au sirop s'ouvrent sur des nuances de fruits à coques.

La finale, légèrement citronnée, est d'une grande finesse.

« Un vin intense, suave et d'une grande finesse »



### TERROIR

Le terroir du Clos Mireille, aux vignes qui descendent jusqu'à la Méditerranée sur le prestigieux secteur de la Londe, compte 174 hectares classés en réserve naturelle.

Le vignoble de 56 hectares est planté sur des sols de schistes et de quartz, peu profonds et filtrants, baignés par le soleil de Méditerranée et les vents qui y soufflent en quasi permanence.

### CÉPAGES

70% SÉMILLON  
30% ROLLE

